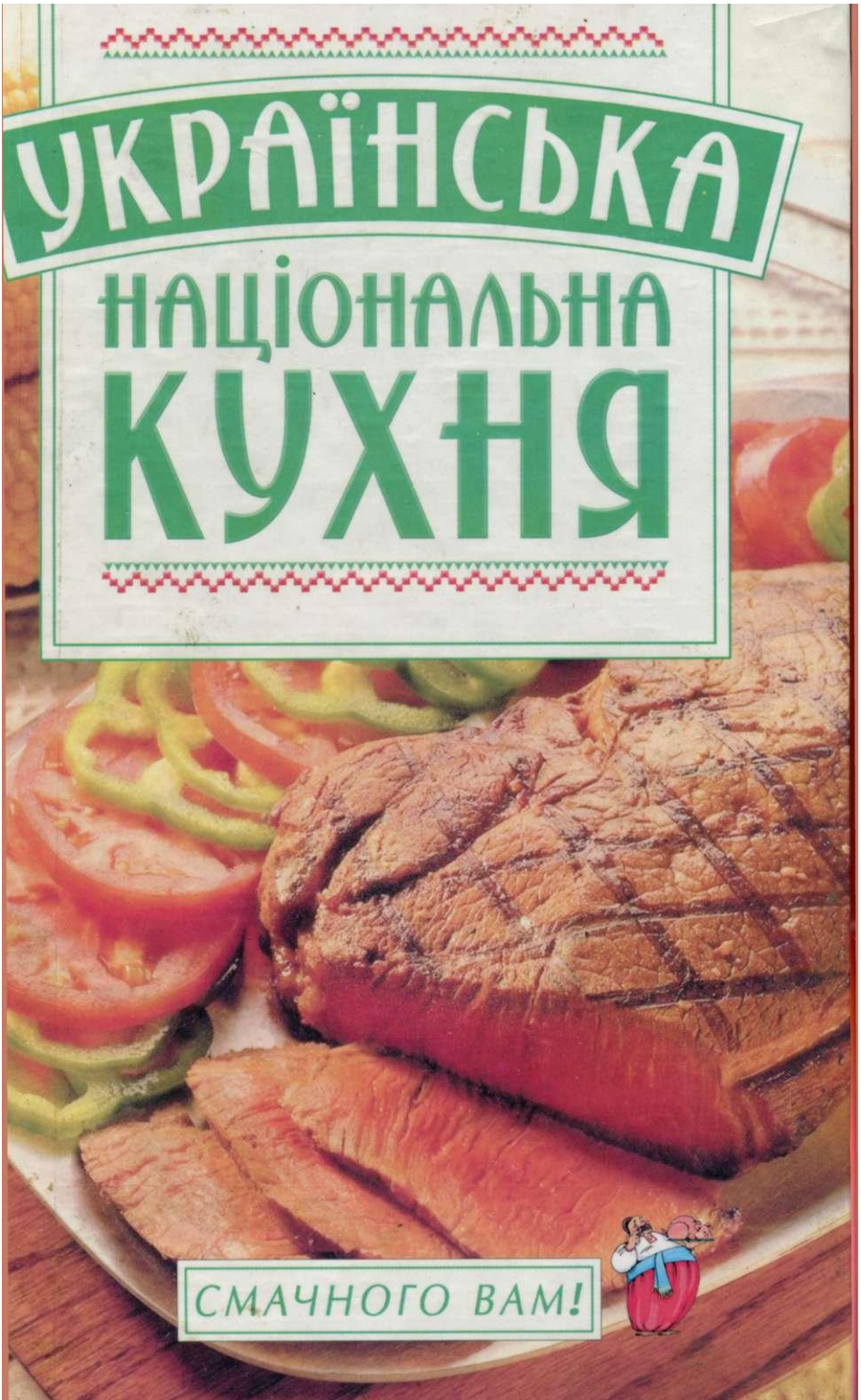
УКРАЇНСЬКА НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ



СМАЧНОГО ВАМ!

УКРАЇНСЬКА НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ

СТАЛКЕР

2002

ББК Л 997
У45

У 45 **Українська** національна кухня/ Ред.-уклад. Л. М. Безусенко. — Д.: Сталкер, 2002. — 288 с.
Серія «Кулінарія» заснована в 2000 р.

ISBN 966-596-462-3

У пропонованій книжці наведено велику кількість рецептів традиційних і оригінальних страв української національної кухні з описом сучасних раціональних способів їх готування.

Кожна господарка зможе збагатити харчовий раціон своєї родини, готуючи перші гарячі й холодні страви, м'ясні та рибні закуски, борошняні вироби та інші страви, поживні й смачні, серед яких багато вже забутих і напівзабутих.

Один з найцікавіших розділів — «Самогон» — познайомить читача з багатьма рецептами українського самогону, який готували творчо і споживали вміючи.

Кожній родині придасться розділ «Домашні заготівлі» про способи збереження і заготівлі продуктів як вагомої частини сьогоднішньої домашньої кулінарії.

Для зручності користування рецептурою та точного визначення кількості продуктів для приготування тієї чи іншої страви у книзі подано порівняльну таблицю маси деяких продуктів.

Для широкого загалу читачів.

Підписано до друку 28.05.02. Формат 84×108 1/32.
Папір газетний. Друк офсетний. Гарнітура «SchoolBookC».
Обл.-вид. арк. 14,38. Умов. друк. арк. 15,12.
Дод. тираж 2500 прим. Зам. № 1-37.

ББК Л 997

ISBN 966-596-462-3

© ВКФ «ТББ», 2001
© Серійне оформлення
«Видавництво Сталкер», 2001

ПЕРЕДМОВА

...Тут їли різнії потрави,
І все з полив'яних мисок,
І самі гарнії приправи
З нових кленових тарілок:
Свинячу голову до хріну
І локшину на переміну,
Потім з підливою індик;
На закуску куліш і кашу,
Лемішку, зубці, путрю, квашу
І з маком медовий шулик.
І кубками пили слив'янку,
Мед, пиво, брагу, сирівець,
Горілку просту і калганку...

І. Котляревський.
Енеїда

Наша культурна спадщина — це не тільки література, мистецтво, мова, але й прості речі, звичайність і повсякденність яких нерідко знижують нашу до них увагу і повагу. І дарма!

«Скажи мені, що ти їси...» Так, саме так. Національна кухня — свого роду «візитна картка» народу, менш офіційна, ніж герб чи прапор, але більш демократична, більш доступна, зрозуміла всім і кожному.

Український народ володіє безцінною спадщиною і великим потенціалом у сфері національної побутової культури, а його досягнення у галузі системи харчування визнані в усьому світі. Український борщ, вареники і голубці посі-

дають значне місце в інтернаціональному меню поряд із французькими соусами, російськими млинцями, італійськими спагетті, англійським пудингом і качкою з апельсинами по-пекінськи.

Система українського народного харчування складалася протягом століть. Географічні та кліматичні умови нашої країни такі, що тут ростуть і південні пшениця й кукурудза, і північні жито й овес, а також гречка, просо, ячмінь, горох, квасоля, баштанні культури, численні овочі, фрукти, ягоди, виноград. Народ повною мірою використовував це багатство, виробивши по-справжньому щедру культуру харчування, яка має свої особливості, свої переваги, має і загальне з кухнями інших народів, і відмінності.

У пропонованій вам книжці наведено велику кількість рецептів найрізноманітніших страв і виробів з описом сучасних раціональних способів їхнього готування. Українська кухня з давніх часів славилася розмаїтістю страв і високими їх смаковими якостями. Вона створювалася не тільки різноманітністю використовуваних продуктів, але й всіляким їхнім комбінуванням і застосуванням різних способів кулінарної обробки. Наприклад, у склад українського і київського борщів входить до 20 найменувань продуктів, полтавського і зеленого — до 18, чернігівського — 16 і т. д. Продукти до ряду м'ясних і рибних страв також проходять комбіновану теплову обробку, що додає стравам своєрідного смаку, аромату, соковитості.

Важливо відзначити той факт, що, незважаючи на застосування нових продуктів, науково обґрунтованих рецептів і раціональної технології готування їжі, національний колорит української кухні зберігся. Начебто крізь синкопи сучасної музики виразно звучить пронизливий народний мотив.

У розділі «Борщі гарячі й холодні» подано рецепти традиційних українських борщів — унікального кулінарного явища, яким по праву може пишатися народна побутова культура.

Розділи «Капусняки» і «Кулеші й кулешики» допоможуть вам збагатити свій раціон дуже самобутніми рецептами напівзабутої козацької кухні. Не буде зайвим знову й знову підкреслити важливість і особливе місце, яке займають у раціональному, збалансованому харчуванні гарячі перші страви. Не багато національних кухонь можуть похвалитися такою їхньою розмаїтістю, як українська.

Розділ «Страви з м'яса» включає рецепти м'ясних страв, як смажених, так і печених, і тушкованих. Серед них — приготування дуже розповсюдженої в минулому незвичайно смачної душенини.

Найцікавіші рецепти наведено в розділі «Страви з борошна». Це відповідає характеру української народної і сучасної кухні, що славиться і вареними, і печеними, і смаженими борошняними стравами: пампушками з часником, варениками з різними начинками, галушками, гречаниками, коржиками тощо.

Розділ «Напої» передбачає, що щедре українське застілля не обходиться без спотикачу, перцової настойки чи самогону. Так, того самого, домашнього приготування, дбайливо очищеного, настояного на цілющих травах, який закушують пахучим домашнім салом, густим, наваристим борщем, варениками з картоплею, присмаченими цибулею зі шкварками або хрустким солоним огірочком, що пахне часничком і кропом.

Для найбільш повного розуміння характеру національної кухні необхідно мати уяву про способи заготівлі продуктів на зиму.

До того ж заготівлі — вагома частина домашньої кулінарії сучасної української родини, і рецепти заготівель дуже зручно мати на власній книжковій полиці.

Кількість продуктів у рецептах розрахована в основному на одну порцію або ж на один виріб, або на один кілограм і є приблизною, оскільки у кожній родині, і навіть у кожного з членів сім'ї, є свої вимоги й уподобання щодо калорійності страв, їх смаку. Тому кожна господиня мусить підходити до виготовлення страв творчо, враховую-

чи всі ці вимоги та при необхідності змінюючи дещо в рецептах.

Для зручності користування рецептурою та точного визначення кількості продуктів для приготування тієї чи іншої страви у книзі подано порівняльну таблицю маси деяких продуктів. Таблицю розміщено в останньому розділі.

Отже, перед вами — широкий вибір смачних і самобутніх страв української кухні.

Частку свого кулінарного мистецтва внесли в цю кухню і росіяни, поляки, греки, євреї, угорці, румуни й інші народи, для яких земля України стала батьківщиною. За цим щедрим столом не може бути розбрату і образ. Запрошуємо усіх вас до нього!

Смачного вам!

САЛАТИ. РИБНІ ТА М'ЯСНІ ЗАКУСКИ

САЛАТ ПОЛОНИНСЬКИЙ

Капуста білокачанна, 46 г, помідори 30 г, перець солодкий 20 г, огірки 20 г, цибуля зелена 12 г, оцет 9%-ний 3 г, олія 10 г, перець чорний молотий, сіль, цукор-пісок — на смак.

Свіжі помідори і огірки нарізають кружальцями. Білокачанну свіжу капусту і свіжий очищений солодкий перець шаткують соломкою, а зелену цибулю дрібно нарізають. Капусту перетирають з сіллю, сік зливають.

Підготовлені овочі, крім помідорів, перемішують, заправляють оцтом, цукром, олією, додають нарізані помідори, посипають чорним молотим перцем і залишають на деякий час, щоб овочі промаринувалися.

Готовий салат укладають гіркою в салатник і прикрашають зеленою цибулею.

САЛАТ З ОГІРКІВ ПО-ЗАКАРПАТСЬКИ

Огірки свіжі 112 г, оцет 9%-ний 5 г, олія 5 г, сіль, цукор, перець чорний молотий, перець червоний молотий — на смак.

Свіжі огірки обчищають, шаткують і дають їм постояти близько 30 хвилин. Потім додають цукор, сіль, оцет і ще раз дають огіркам постояти.

Подаючи на стіл, огірки заправляють свіжою олією, укладають у салатник гіркою і посипають чорним та червоним молотим перцем.

САЛАТ ЗЕЛЕНИЙ ПО-ЗАКАРПАТСЬКИ

Салат зелений 116 г, заправа для салатів 25 г, сіль — на смак.

Головки зеленого салату очищають, добре промивають, розрізають на четвертинки, кладуть у глибоку миску, солять і залишають на кілька хвилин. Потім з салату видавлюють сік і зливають його. Віджатий салат знову кладуть у миску і заправляють салатною заправою. Олію в заправі для салатів можна замінити сметаною.

Подаючи на стіл, готовий салат укладають у салатник гіркою.

Салатна заправа. Олію змішують з оцтом, сіллю, цукром і чорним молотим перцем. Перед використанням трохи збивають.

САЛАТ МУКАЧІВСЬКИЙ

Капуста білокачанна 100 г, ковбаса твердокопчена або півкопчена 20 г, горошок зелений консервований 15 г, цибуля 5 г, олія 3 г, оцет 9%-ний 3 г, майонез 7 г, цукор-пісок, сіль, перець чорний молотий — на смак.

Білокачанну капусту шаткують соломкою, обчищену цибулю нарізають півкільцями, з'єднують з капустою, солять, посипають чорним молотим перцем, заправляють олією, оцтом та цукром, добре перемішують і залишають на 15–20 хвилин.

Потім додають нарізану соломкою твердокопчену або напівкопчену ковбасу, зелений консервований горошок, поливають майонезом, ще раз добре перемішують.

Перед подачею на стіл салат укладають у салатник гіркою.

САЛАТ ЗАКАРПАТСЬКИЙ

Картопля 28 г, морква 19 г, петрушка (корінь) 7 г, яблука свіжі 14 г, огірки солоні 19 г, вино столове 4 г, майонез 20 г, цукор — на смак.

Варені картоплю і моркву та свіжі яблука обчищають від шкірки. Корінь петрушки очищають, нарізають дрібними кубиками і відварюють.

Картоплю, моркву, солоні огірки та яблука нарізають дрібними кубиками, змішують з петрушкою, зеленим горошком, додають цукор, столове вино, частину майонезу, солять і все добре перемішують.

Подаючи на стіл, салат укладають гіркою у салатник і заливають рештою майонезу.

САЛАТ УЖГОРОДСЬКИЙ

Перець свіжий солодкий 53 г, цибуля 25 г, яблука 36 г, салатна заправа 20 г.

Помиті стручки солодкого перцю, з яких видалена серцевина з насінням, нарізають соломкою. З яблук видаляють насіннєве гніздо і нарізають часточками. Почищену цибулю нарізають півкружальцями. Всі підготовлені компоненти перемішують, заправляють салатною заправою і залишають на 15 хвилин.

Заправу для салатів готують із суміші олії й оцту, додаючи сіль, цукор та чорний молотий перець.

Готовий салат укладають гіркою у салатник і прикрашають компонентами, що входять в салат.

САЛАТ «ЗДОРОВ'Я»

Картопля 30 г, буряки 38 г, яблука свіжі 11 г, огірки солоні 20 г, цибуля 13 г, зелень петрушки 3 г, салатна заправа 15 г.

Картоплю та буряки відварюють у шкірці, охолоджують, обчищають, нарізають соломкою й перемішують з почищеними і нарізаними соломкою солоними огірками, цибулею, яблуками та зеленню петрушки.

Все добре перемішують і заправляють салатною заправою. Готовий салат укладають гіркою у салатник і прикрашають овочами, які входять у салат.

САЛАТ ІЗ РЕДИСКИ

Редиска червона 95 г, салат зелений 17 г, цибуля зелена 13 г, сметана 10 г, сир 20 г, сіль — на смак.

Свіжий сир добре розтирають зі сметаною, солять, додають дрібно нарізану зелену цибулю та нарізану скибочками редиску і перемішують.

На дно салатника укладають листочки зеленого салату, на них кладуть редиску, змішану з сиром, сметаною і цибулею. Зверху прикрашають фігурно нарізаною редискою та насіченою зеленою цибулею.

САЛАТ СЕЗОННИЙ

Помідори 29 г, огірки 31 г, перець солодкий 27 г, цибуля ріпчаста 12 г, цибуля зелена 13 г, салатна заправа 20 г.

Помідори й огірки нарізають кружальцями, цибулю — кільцями або півкільцями, свіжий солодкий перець і зелену цибулю шаткують.

Підготовлені овочі змішують, заправляють салатною заправою, укладають у салатник і зверху прикрашають компонентами, що входять у салат.

САЛАТ ЛІТНІЙ

Помідори свіжі 24 г, огірки свіжі 25 г, морква 13 г, буряки 13 г, горошок зелений консервований 15 г, цибуля зелена або ріпчаста 12 г, салатна заправа 20 г або соус-майонез 20 г.

Помідори нарізають скибочками, огірки — кубиками. Варені моркву і буряки теж нарізають кубиками. Підготовлені овочі змішують, додають зелений консервований горошок, частину дрібно нарізаної цибулі, заправляють салатною заправою або соусом-майонезом.

Салат укладають у салатник і посипають нарізаною зеленою або ріпчастою цибулею.

САЛАТ ОСІННІЙ

Капуста білокачанна 79 г, яблука свіжі 28 г, морква 13 г, перець свіжий солодкий 13 г, сметана 20 г, цукор, лимонна кислота, зелень, сіль — на смак.

Білокачанну капусту нарізають соломкою, перетирають із сіллю, сік зливають. З яблук видаляють насіннєве гніздо. Зі свіжого солодкого перцю видаляють серцевину з насінням. Підготовлені яблука, перець і почищену моркву нарізають соломкою, змішують з капустою, заправляють сметаною, цукром та лимонною кислотою.

Салат укладають у салатник і оформляють зеленню.

САЛАТ ЗИМОВИЙ

Картопля 41 г, капуста квашена 29 г, огірки солоні 11 г, квасоля 5 г або квасоля стручкова консервована 17 г, цибуля 12 г, соус-майонез 20 г.

Зварену у шкірці й почищену картоплю і солоні огірки нарізають скибочками, змішують з квашеною капустою, вареною квасолею або консервованою стручковою квасолею, цибулею, нарізаною кільцями або півкільцями і заправляють соусом-майонезом.

САЛАТ ІЗ СТРУЧКОВОЇ КВАСОЛІ

Квасоля стручкова (лопатки) 45 г, помідори свіжі 29 г, огірки свіжі 26 г, цибуля 6 г, заправа для салатів 20.

Зелену стручкову квасолю (лопатки) обчищають, промивають, розрізають навскіс кусочками завдовжки 3–4 см і відварюють у підсоленій воді до готовності.

Свіжі огірки і свіжі помідори нарізають скибочками, цибулю півкільцями. Все добре перемішують і заправляють салатною заправою.

Підготовлений салат укладають у салатник і прикрашають овочами, що входять у салат.

САЛАТ ІЗ ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

Цвітна капуста 194 г, лимон 7 г, олія 5 г, маслини 3 г, зелена цибуля 3 г, салат зелений 4 г, сіль — на смак.

Цвітну капусту старанно обчищають і кладуть на 15–20 хвилин у холодну підсолену воду для видалення гусені.

Підготовлену цвітну капусту варять у підсоленій воді разом з дрібно нарізаним м'якушем лимона протягом 5–8 хвилин. Відварену капусту вибирають з води, охолоджують і розбирають на окремі суцвіття. Укладають у салатник, заправляють олією, змішаною з лимонним соком, посипають дрібно нарізаною цибулею і прикрашають листками зеленого салату та маслинами.

САЛАТ КАРТОПЛЯНИЙ ПО-МУКАЧІВСЬКИ

Картопля 36 г, цибуля 5 г, яблука свіжі 25 г, зелений горошок консервований 20 г, оселедець 33 г, майонез 25 г, зелень петрушки 3 г, сіль, перець чорний молотий — на смак.

Картоплини, зварені у шкірці, цибулю та свіжі яблука обчищають і нарізають дрібними кубиками. Оселедець розробляють на філе без кісток, нарізають навскіс тоненькими шматочками.

Підготовлені овочі та оселедець з'єднують, солять, додають зелений горошок, чорний молотий перець, заправляють майонезом і все добре перемішують.

Готовий салат укладають у салатник гіркою і прикрашають зеленню петрушки.

САЛАТ КАРТОПЛЯНИЙ З ГРИБАМИ

Картопля 48 г, гриби мариновані 20 г, морква 13 г, цибуля 14 г, зелений горошок консервований 15 г, майонез 20 г, зелена петрушка 4 г, сіль — на смак.

Відварені у шкірці картоплини та моркву обчищають і нарізають дрібними кубиками. До них додають дрібно посічені мариновані гриби та цибулю, нарізану дрібними кубиками, зелений консервований горошок, чорний молотий перець, сіль і заправляють половиною підготовленого соусу-майонезу.

Підготовлений салат укладають гіркою у салатник, заправляють рештою соусу-майонезу і прикрашають фігурно нарізаною морквою та зеленню петрушки.

САЛАТ ІЗ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ І ГРИБІВ

Капуста квашена 71 г, гриби солоні або мариновані 37 г, цибуля 12 г, олія 10 г, зелень петрушки 3 г, цукор — на смак.

Із квашеної капусти видаляють частину соку, додають нарізані кубиками цибулю, солоні або мариновані гриби, заправляють свіжою соняшниковою олією та цукром.

Все добре змішують, укладають у салатник і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

САЛАТ ГОСТРИЙ

Перець солодкий маринований 33 г, огірки мариновані 46 г, цибуля 30 г, горошок зелений консервований 30 г, салатна заправа 10 г, часник, цибуля зелена — на смак.

Перець солодкий маринований з видаленою серцевиною і насінням та цибулею нарізають кубиками. Мариновані огірки нарізають скибочками і з'єднують з перцем та цибулею. До них додають горошок зелений консервований, заправляють салатною заправою і розтертим часником, все добре перемішують.

Готовий салат укладають гіркою у салатник і посипають нарізаною зеленою цибулею.

САЛАТ З ОВОЧІВ ПО-КАРПАТСЬКОМУ

Картопля 100 г, перець свіжий солодкий 100 г, помідори свіжі 50 г, цибуля 25 г, морква 15 г, петрушка (корінь) 10 г, олія 25 г, рис 15 г або крупа перлова 12 г, сіль — на смак.

Картоплю, нарізану часточками, обсмажують на олії. Нарізані кубиками моркву, петрушку та цибулю пасерують і в кінці пасерування додають нарізані скибочками свіжий солодкий перець і свіжі помідори. Окремо варять розсипчасту кашу з рису або перлової крупи.

Смажену картоплю, пасеровані овочі змішують, додають кашу, трохи бульйону і тушкують до готовності. Подають гарячим.

САЛАТ ІЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ

Горошок зелений консервований 52 г, яблука свіжі 20 г, яйце ½ шт., майонез 20 г, цукор-пісок 5 г, перець солодкий свіжий або маринований 5 г.

До зеленого консервованого горошку додають натерті на тертці свіжі яблука, дрібно насічену цибулю, цукор, заливають майонезом і все добре перемішують.

Готовий салат укладають у салатник гіркою й оформляють вареним січеним яйцем та свіжим солодким або маринованим перцем червоного кольору, нарізаним кільцями.

САЛАТ З КАРТОПЛІ ТА СТРУЧКОВОЇ КВАСОЛІ

Картопля 55 г, квасоля стручкова свіжа 38 г або консервована 50 г, цибуля 12 г, майонез або сметана 20 г, сіль — на смак.

Зварену картоплю нарізають скибочками, варену свіжу або консервовану стручкову квасолю нарізають часточками, цибулю дрібно шаткують. Усе перемішують, солять, поливають майонезом або сметаною і оформляють зеленню.

САЛАТ ІЗ БУРЯКІВ

Буряки 112 г, яблука 29 г, горіхи волоські 47 г, майонез 30 г, зелень петрушки 2 г, сіль — на смак.

Зварені у шкірці буряки обчищають, натирають на крупній тертці, кладуть у каструлю. Яблуко обчищають, видаляють насіннєве гніздо, натирають на крупній тертці і з'єднують з буряками. Зернята волоських горіхів мелють, додають до буряків, солять і добре перемішують. Одержану масу викладають у салатник гіркою, поливають майонезом й посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

ПЕРЕЦЬ, ФАРШИРОВАНИЙ СИРКОВОЮ МАСОЮ

Перець свіжий солодкий 67 г. Для фаршу — сир свіжий не нижче 9% жирності 40 г, масло вершкове 4 г, цибуля 6 г, салат зелений 7 г, перець червоний молотий 0,1 г, кмин, сіль — на смак.

Свіжий солодкий перець миють, зрізають плодоніжку і видаляють серцевину з насінням так, щоб не порушилась цілість стручка. Перець посипають сіллю і заповнюють фаршем.

Фарш готують зі свіжого сиру, який змішують з вершковим маслом, додають сіль, перець червоний молотий, кмин, дрібно нарізану цибулю і все добре перемішують.

Готовий перець подають як холодну закуску на тарілці, вистеленій зеленим салатом.

ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ ЯЙЦЕМ І СИРОМ

Помідори свіжі 73 г, яйце ¼ шт., сир твердий 10 г, цибуля 10 г, олія 3 г, соус-майонез 10 г, гірчиця 3 г, зелень петрушки або селери 2 г, сіль — на смак.

У промитих помідорів зрізають верхівку з боку плодоніжки, видаляють насіння та сік, а помідори зсередини солять. Готують фарш, для чого круто зварене яйце подрібнюють, сир твердий натирають на тертці, цибулю, нарізану кубиками, пасерують в олії і все з'єднують. Масу заправляють майонезом, додаючи гірчицю та сіль. Підготовленим фаршем наповнюють помідори і подають на тарілках, оформлюючи гілочкою зелені.

ЗАКУСКА ОВОЧЕВА ХУСТСЬКА

Картопля 43 г, морква 16 г, горошок зелений консервований 8 г, цибуля 3 г, перець свіжий солодкий 50 г, майонез 13 г, яйце ⅛ шт., перець чорний молотий, сіль — на смак.

Відварені картоплю й моркву обчищають, нарізають кубиками, додають зелений консервований горошок, дрібно нарізану цибулю, сіль, чорний молотий перець і заправляють майонезом.

Промитий свіжий солодкий перець розрізають навпіл, видаляють насіння, заповнюють підготовленою масою і прикрашають півкружальцями вареного яйця.

ЗАКУСКА З БАКЛАЖАНІВ ПО-ДОМАШНЬОМУ

Баклажани свіжі 55 г, помідори свіжі 47 г, цибуля 12 г, часник 6 г, олія 10 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

У промитих баклажанів видаляють плодоніжку, проколюють виделкою в кількох місцях і запікають у духовці до готовності. Потім баклажани охолоджують, знімають шкірку, м'якоть подрібнюють.

Свіжі помідори промивають і нарізають дрібними кубиками. Цибулю та часник дрібно нарізають. Усі компоненти добре перемішують з баклажанами і заправляють олією, сіллю та чорним молотим перцем. Приготовлену масу залишають на 20 хвилин в прохолодному місці.

Подаючи на стіл, закуску укладають у салатник гіркою.

БИТОЧКИ З БАКЛАЖАНІВ

Баклажани свіжі 170 г, борошно 10 г, яйця ¼ шт., сухарі панірувальні 10 г, олія 10 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Обчищені баклажани нарізають кружальцями завтовшки 0,5 см, солять і посипають чорним молотим перцем. Потім кружальця обкачують у борошні, змочують у збитих яйцях, обвалюють у панірувальних сухарях і смажать в гарячій олії з обох боків до золотистого кольору. Подають гарячими.

ПАШТЕТ ІЗ КВАСОЛІ

Квасоля суха 73 г, цибуля 60 г, олія соняшникова 20 г, часник, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Попередньо замочену квасолю варять до готовності. Потім пропускають через м'ясорубку разом з половиною цибулі, пасерованої на олії та другою половиною сирої

цибулі. Приготовлену масу солять, заправляють чорним молотим перцем і розтертим часником, добре перемішують.

Готовий паштет укладають в тарілку гіркою і подають на стіл.

ЖУЛЬЄН ІЗ ГРИБІВ

Гриби свіжі білі 132 г, масло вершкове 15 г, борошно 5 г, оцет 1 г, вода або відвар з грибів 30 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Вершкове масло розігрівають на сковороді, додають борошно і, постійно помішуючи, смажать 2–3 хвилини до золотистого кольору. Потім повільно доливають гарячу воду або відвар з грибів, швидко розмішують до утворення однорідної маси середньої густоти, слідкуючи, щоб не залишилось грудок.

Попередньо ошпарені окропом свіжі білі гриби нарізають дрібними кусочками, з'єднують з підготовленою масою, добре розмішують і варять на малому вогні до готовності грибів. Заправляють оцтом, чорним молотим перцем та кусочком вершкового масла.

Готовий гарячий жульєн подають в маленьких тарілочках як гарячу закуску.

БУРЯКИ З ХРІНОМ

Буряки 960 г, хрін 156 г, цукор 50 г, оцет 9%-ний 50 г, сіль — 5 г.

Буряки варять до готовності. Потім обчищають від шкірки, натирають на дрібній тертці, з'єднують з дрібно натертим хріном, заправляють сіллю, цукром, оцтом і все добре вимішують. Залишають на 1–2 години, щоб буряки промаринувалися.

Готові буряки перекладають у скляні банки, щільно закривають і зберігають в холодному місці.

Подають на стіл у малих салатницях до м'ясних страв.

ЗАКУСКА ІЗ СИРУ ПО-ВЕРХОВИНСЬКИ

Сир 65 г, горошок зелений консервований 46 г, масло вершкове 10 г, яйце ¼ шт., сметана 20 г, майонез 20 г, кріп 2 г, зелень петрушки 3 г, сіль, перець чорний молотий — на смак.

Твердий сир дрібно натирають, додають нарізаний дрібненькими кубиками яєчний білок, зелений консервований горошок, вершкове масло, дрібно нарізаний хрін, сметану, сіль, чорний молотий перець, заправляють майонезом і добре перемішують до утворення однорідної густої маси.

Підготовлену масу укладають у салатницю гіркою і прикрашають нарізаними яєчними жовтками та зеленню петрушки.

ЗАКУСКА ІЗ СИРУ ПО-УЖГОРОДСЬКИ

Сир свіжий коров'ячий 758 г, часник 38 г, масло вершкове 50 г, сметана 100 г, зелень 52 г, зерно волоських горіхів 20 г, сік лимонний 20 г, овочі для оформлення 10 г, сіль, перець чорний молотий — на смак.

Свіжий коров'ячий сир пропускають крізь м'ясорубку разом з часником та вершковим маслом. Потім додають сметану, помолоті волоські горіхи, посічену зелень цибулі або петрушки, сік лимона, сіль та чорний молотий перець і добре перемішують до утворення однорідної маси.

Готову закуску укладають гіркою у салатницю або в тарілку і оформляють кружальцями червоного свіжого перцю або редиски, свіжих помідорів.

ЗАКУСКА ІЗ СИРУ ПІКАНТНА

Сир 64 г, яйце ¼ шт., цибуля 12 г, майонез 20 г, сіль — на смак.

Твердий сир дрібно натирають, додають дрібно посічене круто зварене яйце і дрібно нарізану цибулю, солять, за-

правляють майонезом і все добре перемішують до утворення однорідної в'язкої маси.

Готову закуску укладають у салатницю гіркою і подають як холодну закуску.

БАТОНЧИКИ ІЗ СИРУ

Сир свіжий 100 г, крупа манна 14 г, цукор 14 г, морква 10 г, ізюм 10 г, яйце ½ шт., борошно 16 г, жир кулінарний 15 г, сметана 25 г, сіль — на смак.

У протертий свіжий сир додають манну крупу, розтертий з цукром яєчний жовток, дрібно натерту моркву, ізюм і сіль. Потім усе добре перемішують і вводять збиті яєчні білки. З підготовленої маси формують батончики, по 2 шт. на порцію, змочують у збитому яйці, обкачують у борошні й обсмажують у добре розігрітому жиру до появи на поверхні батончиків рум'яного кольору.

Готові батончики подають гарячими. Окремо до батончиків подають сметану.

КУЛЬКИ ІЗ СИРУ

Сир 88 г, яйце 1 шт., перець чорний молотий 0,4 г, борошно 10 г, олія 20 г, зелень петрушки 3 г.

Твердий сир нарізають брусочками, пропускають через м'ясорубку з дрібною решіткою, додають чорний молотий перець, жовток з яйця і добре перемішують. Білок збивають і з'єднують з підготовленою масою.

Потім з маси формують невеликі кульки, панірують у пшеничному борошні і смажать в добре розігрітій олії до золотистого кольору.

Кульки з сиру подають гарячими і оформляють зеленню петрушки.

СИР СМАЖЕНИЙ

Сир 97 г, яйце ¼ шт., сухарі або булка 15 г, смалець або вершкове масло 12 г, сіль 1 г.

Твердий сир нарізають кусочками квадратної або прямокутної форми завтовшки 5 мм, по 3 шт. на порцію, змочують у збитому яйці, обкачують в сухарях або в натертій черствій булці й обсмажують в добре розігрітому смальці або вершковому маслі, поки не підрум'яняться.

Обсмажений сир подають як гарячу закуску.

РИБНІ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА АПЕТИТНА

Риба хек або минтай 102 г, яйце ¼ шт., цибуля 12 г, морква 4 г, петрушка (корінь) 3 г, зелень петрушки 5 г, майонез 20 г, сіль, перець чорний молотий — на смак.

Рибу хек або минтай розробляють на філе (без шкіри і кісток) і припускають разом з нарізаними дрібненькими кубиками морквою, петрушкою та цибулею.

Припущену рибу та овочі вибирають і пропускають через м'ясорубку. В підготовлену рибну масу додають дрібно насічені варені яйця, зелень петрушки, сіль, перець чорний молотий, заправляють майонезом і добре перемішують, щоб маса стала однорідною.

Готову закуску викладають у салатницю гіркою і прикрашають зеленню.

Рибу хек можна замінити рибою льодяною.

РУСЛИКИ

Оселедець нерозроблений 146 г, (чисте філе 70 г).

Для фаршу — цибуля 12 г, капуста квашена 14 г, огірки солоні 6 г, горошок зелений консервований 8 г, перець червоний молотий 0,2 г або перець свіжий стручковий гіркий 0,2 г.

Для маринаду — оцет 9%-ний 10 г, цукор 2 г, олія 3 г, перець чорний 0,05 г, лавровий лист 0,01 г, вода 85 г, зелень петрушки 2 г.

Оселедець розрізають вздовж, видаливши кістки. На підготовлене філе кладуть фарш і загортають, перев'язують ниткою і кладуть у маринад на одну добу.

Для фаршу солоні огірки нарізають скибочками, цибулю нарізають півкружальцями, змішують з консервованим зеленим горошком та кислою капустою і заправляють червоним молотим перцем. Якщо капуста дуже кисла, її попередньо промивають.

Для приготування маринаду в скляну банку заливають оцет, додають цукор, олію, перець чорний горошком, лавровий лист та необхідну кількість води.

Подаючи на стіл, з готового оселедця знімають нитку і прикрашають зеленню петрушки.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ПО-ДОМАШНЬОМУ

Оселедець 780 г, цибуля 119 г, огірки солоні 111 г, морква 130 г, яйця 2 шт., горошок зелений консервований 154 г, сметана 70 г, майонез 70 г, перець чорний молотий — 0,2.

Для маринаду — оцет 9%-ний 50 г, вода 200 г, цукор, лавровий лист, гвоздика — на смак.

Оселедець обчищають від луски, потрошать, відрізають голову, хвіст і плавники, добре промивають і розробляють на філе без шкірки і кісток. Філе кладуть у маринад на 10–12 годин. Солоні огірки, цибулю та варену моркву нарізають дрібними кубиками. Промаринований оселедець нарізають кубиками, змішують з нарізаними огірками, цибулею, морквою і додають консервований зелений горошок. Одержану масу заправляють сметаною, спеціями і добре перемішують.

Подаючи на стіл, поливають майонезом і посипають подрібненими, круто звареними яйцями.

РУЛЕТ РИБНИЙ

Філе хека або минтая 810 г, шпик 90 г, яйце 3 шт., молоко 100 г, масло вершкове 90 г, сіль 12 г, перець чорний молотий 4 г, булка або хліб білий пшеничний 150 г, зелень петрушки 9 г.

Рибу хек або минтай розробляють на філе без шкіри і кісток і разом з салом два рази пропускають через м'ясорубку, додають змочену у молоці булку, вершкове масло, яєчні жовтки, сіль, чорний перець, зелень петрушки, усе добре перемішують і збивають до утворення однорідної маси. Потім обережно помішуючи, вводять збиті яєчні білки.

Підготовлену масу укладають на змочену серветку, загортають, надаючи форми рулету, і варять у рибному бульйоні протягом 20–30 хвилин.

Охолоджений рулет нарізають скибками завтовшки 5–7 мм і подають як холодну закуску.

РУЛЕТ РИБНИЙ ЗАЛИВНИЙ

Риба тріска (без голови) 267 г, цибуля 93 г, жир 33 г, яйця 2 шт., шпик 68 г, оцет 9%-ний 14 г, морква 28 г, зелень 12 г, лимон ⅔ шт., желе 670 г.

Для желе: шкіра, кістки та луска із риби 200 г, цибуля 24 г, морква 25 г, корені петрушки, селери 15 г, оцет 9%-ний 15 г, желатин 40 г, яйця 3 шт., перець чорний, лавровий лист, гвоздика, кориця — на смак.

Філе тріски або іншої риби пропускають через м'ясорубку, змішують з пасерованою ріпчастою цибулею і вдруге пропускають через м'ясорубку. Потім додають сирі яйця, нарізане дрібними кубиками сало, сіль, перець чорний молотий. Масу добре перемішують, укладають на вологу серветку, загортають рулетом, кладуть в підкислену киплячу воду, додають моркву, цибулю, спеції і варять до готовності.

Зварений рулет охолоджують, не виймаючи з бульйону, після чого нарізають на порціонні куски, оформляють їх зеленню, яйцями, лимоном, заливають желе (для рибних страв) і охолоджують.

Подають як холодну закуску.

Желе для рибних страв готують так: в гарячий бульйон, приготовлений зі шкіри, луски та кісток риби, додають попередньо розмочений желатин, розмішують його до повного розчинення, солять, кладуть лавровий лист, перець чорний горошком, гвоздику, корицю і вливають оцет. Бульйон освітлюють відтяжкою з сирих яєчних білків, розмішаних з п'ятикратною кількістю охолодженого бульйону, доводять до кипіння і через 15–20 хвилин проціджують.

ЩУКА ФАРШИРОВАНА

Щука 198 г, булка 17 г, молоко, 20 г, цибуля 48 г, маргарин столовий 8 г, яйця ½ шт., часник, сіль, перець чорний молотий, лавровий лист — на смак. Крім того, соус-хрін 75 г, гарнір 150 г.

Щуку очищають від луски, зрізають плавники, промивають, надрізають шкіру навколо голови і обережно, щоб не порвати, знімають її в напрямі до хвоста. Хребет біля хвоста надломлюють так, щоб хвостовий плавник залишився зі шкірою.

М'якоть риби, відокремлену від кісток, булку, замочену в молоці, пасеровану цибулю, часник пропускають через м'ясорубку, потім кладуть жовтки, розм'якшений маргарин, сіль, чорний молотий перець і добре перемішують. Підготовленим фаршем щільно заповнюють шкіру щуки, зашивають. Підготовлену рибу укладають в посудину, заливають бульйоном, приготовленим з кісток, голови і варять на малому вогні близько години. В кінці варіння в бульйон додають лавровий лист.

Готову рибу укладають на блюдо, охолоджують і подають цілою або нарізають на порції і прикрашають зеленню петрушки або зеленим салатом. До фаршированої щуки окремо подають соус-хрін.

Фаршировану щуку можна подавати й з гарніром з відвареної картоплі або картопляного пюре.

М'ЯСНІ ЗАКУСКИ

РУЛЕТ ВЕРХОВИНСЬКИЙ

М'ясо свиняче 1390 г, ковбаса домашня копчена 160 г, яйце 2 шт., цибуля 50 г, часник 14 г, зелень петрушки 30 г, кмин, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Підготовлену свинячу грудинку відокремлюють від ребер та хрящів, краї обрізають. Обрізки пропускають через м'ясорубку, додають дрібно нарізані цибулю, часник, зелень петрушки, круто зварене яйце, потім сіль та чорний молотий перець і все добре перемішують.

Грудинку злегка відбивають, покривають рівномірним шаром підготовленого фаршу завтовшки 0,5 см, а на середину кладуть шматок домашньої копченої ковбаси. Грудинку скручують у формі рулету, перев'язують ниткою, кладуть на змащений лист, посипають кмином і запікають у духовці, поливаючи бульйоном, до готовності, щоб на поверхні рулету утворилася рум'яна кірочка.

Готовий рулет охолоджують, нарізають скибочками і подають з консервованими огірками або тертим хріном.

САЛО ПЕРЧЕНЕ

Сало 1000 г, сіль 150 г, часник 15 г, перець червоний молотий солодкий 13 г.

Свіже сало нарізають шматками по 1–2 кілограми. Кожен шматок натирають товченим часником із сіллю. Дно діжки чи емальованої каструлі вкривають шаром солі за-

втовшки 1 см. Зверху кладуть шар сала і знову посипають сіллю. В такому стані сало витримують до 20 днів. Потім сало вимочують і варять протягом 2–3 годин. Відварене сало охолоджують, натирають червоним молотим солодким перцем та товченим часником і витримують до трьох годин.

Таке сало використовують як холодну закуску.

РУЛЕТ УЖГОРОДСЬКИЙ

Сало свіже 1023 г, для фаршу — печінка яловичини 413 г, яйце 1 шт., сіль, перець чорний — на смак.

Свіже сало завтовшки 2 см злегка відбивають, солять і посипають чорним молотим перцем.

Готують фарш, для чого печінку пропускають через м'ясорубку, додають нарізане дрібними кубиками сало, сирі яйця і сіль, добре вимішують.

Відбите сало рівномірно покривають підготовленим фаршем, скручують рулетом і перев'язують ниткою.

Підготовлений рулет кладуть на лист, посипають червоним молотим перцем, обсмажують у духовці, поливаючи жиром, що виділяється при смаженні до утворення на поверхні рулету рум'яної кірочки.

Готовий охолоджений рулет нарізають скибочками і подають з консервованими огірками або помідорами і оздоблюють гілочкою петрушки.

РУЛЕТ ДОМАШНІЙ

М'ясо свиняче (грудинка) 1120 г, м'ясо яловичини 550 г, сало свіже 70 г, яйце 7 шт., часник 4 г, зелень петрушки 5 г, сіль, перець чорний — на смак.

Підготовлену свинячу грудинку відбивають, посипають сіллю, чорним молотим перцем і натирають товченим часником. На відбиту грудинку кладуть фарш з яловичини,

перемішаний з нарізаним на дрібні кубики салом. Зверху фаршу кладуть зварене круте яйце. Грудинку скручують рулетом, перев'язують ниткою і тушкують в духовці, періодично поливаючи соком, що виділяється з м'яса, до утворення рум'яної кірочки на поверхні рулету.

Готовий рулет охолоджують, ріжуть на скибки, укладають на тарілки і прикрашають зеленню.

РУЛЕТ ІЗ ГРИБАМИ

Яловичина 1140 г, гриби свіжі 35 г або гриби сушені 95 г, цибуля 161 г, хліб білий 200 г, яйця 6 шт., смалець 100 г, зелена петрушка 5 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Вирізають м'якоть яловичини завтовшки до 2 см, відбивають, солять і посипають чорним молотим перцем.

Окремо готують грибний фарш. Відварені гриби нарізають дрібненькими кубиками, змішують з пасерованою на смальці цибулею, розмоченим у воді білим хлібом, трьома сирими яйцями та трьома круто звареними яйцями, нарізаними кубиками, і заправляють спеціями.

На відбите м'ясо кладуть рівномірно шар фаршу, м'ясо скручують рулетом, перев'язують ниткою і запікають у духовці на смальці до утворення рум'яної кірочки на поверхні рулету.

Готовий рулет охолоджують, нарізають скибками, укладають на тарілки і прикрашають зеленню петрушки.

РУЛЕТ КУРЯЧИЙ

Курка 2000 г, яйце 2½ шт., олія 100 г, зелень петрушки 50 г, перець червоний молотий 3 г.

Підготовлену м'якоть курки (з шкіркою) трохи відбивають, посипають сіллю і перцем, збризкують олією і ставлять у холодне місце на 3–4 години.

На підготовлену м'якоть кладуть смажений омлет і скручують в рулет.

Щільно перев'язують ниткою і варять в бульйоні при слабому кипінні 1,5–2 години. Охолоджують в бульйоні. Потім кладуть під легкий гніт і ставлять на холод.

Готовий рулет ріжуть скибками, кладуть у тарілку, дно якої викладено зеленим салатом та вареною морквою і зеленим консервованим горошком. Рулет прикрашають маринованими фруктами, огірками та зеленню.

РУЛЕТ З ОМЛЕТОМ

Свинина 1470 г, яйця 6 шт., жир 100 г, зелень 5 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

М'якоть нежирної свинини відбивають, солять, посипають перцем.

На відбите м'ясо кладуть смажений омлет, скручують у рулет, перев'язують ниткою і варять на парі.

Готовий рулет охолоджують. При подачі ріжуть скибками і оздоблюють зеленню.

РУЛЕТ ДІЄТИЧНИЙ

Яловичина 1140 г, фарш — 450 г, булка 70 г, молоко 110 г, цибуля ріпчаста 48 г, яйце 2 шт., жир 10 г, сіль, перець чорний молотий — на смак.

Вирізають м'якоть яловичини завтовшки до 2 см, відбивають, солять, посипають чорним перцем.

Готують фарш, для чого підготовлене м'ясо яловичини пропускають через м'ясорубку, додають замочену булку, пасеровану цибулю та сире яйце і все добре перемішують.

На підготовлений шар яловичини викладають рівномірно фарш, м'ясо скручують у рулет і перев'язують ниткою.

Рулет варять на парі або в малій кількості води. Готовий рулет охолоджують і, подаючи на стіл, нарізають скибками.

РУЛЕТ З КОВБАСОЮ

М'ясо свиняче 1038 г, ковбаса копчена 412 г, жир 100 г, зелень 5 г, сіль, перець чорний молотий — на смак.

М'якоть нежирної свинини відбивають, солять й посипають перцем. На відбите м'ясо кладуть тонкий кусок копченої ковбаси, скручують у рулет, перев'язують ниткою і обсмажують у духовці, поливаючи соком, що виділяється з м'яса, до утворення рум'яної кірочки на поверхні.

Готовий рулет нарізають скибочками, оздоблюють зеленню. Такий рулет можна подавати і гарячим, і холодним.

ГРУДИНКА, ФАРШИРОВАНА ПО-ВЕРХОВИНСЬКИ

Грудинка 850 г, фарш — 580 г, булка 80 г, молоко 110 г, цибуля 60 г, жир 100 г, зелень петрушки 3 г, сіль, перець чорний молотий — на смак.

Свинячу грудинку розрізають гострим ножем з одного боку так, щоб утворилася «кишеня».

Готують фарш, для чого свиняче м'ясо пропускають через м'ясорубку, додають попередньо замочену у молоці булку, пасеровану цибулю та спеції і все добре вимішують.

Цим фаршем заповнюють грудинку, розріз зшивають, кладуть на змащений лист і обсмажують у духовці, періодично поливаючи соком, що виділяється з м'яса, до утворення на поверхні м'яса рум'яної кірочки.

Готову грудинку охолоджують, знімають нитки, нарізають скибками і викладають на тарілки, оздоблюючи зеленню.

ЗАКУСКА ЗАКАРПАТСЬКА

Свинина 60 г, печінка 54 г, жир кулінарний 13 г, цибуля 24 г, яйце ¼ шт., борошно 5 г, масло вершкове 5 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Зачищену й промиту яловичу печінку нарізають кусками і обсмажують. Нарізану шматочками м'якоть свинини з'єднують з обсмаженою печінкою і пропускають через м'ясорубку, додають пасеровану цибулю, сире яйце, пшеничне борошно, сіль та чорний молотий перець і добре вимішують.

Із підготовленої маси формують рулетики і запікають в духовці до готовності, поливаючи розтопленим вершковим маслом.

Готові рулетики охолоджують, нарізають скибками на порції і подають як холодну закуску з різними овочевими салатами або з натуральними овочами.

ПЕРШІ СТРАВИ

БОРЩІ ГАРЯЧІ Й ХОЛОДНІ

Борщ — одна з найбільш популярних українських страв. «Борщ і капуста — у хаті не пусто», «Борщ і каша — страва наша», — говорять народні прислів'я. Існує три різновиди традиційних борщів. Перший — червоний борщ, найулюбленіша і найбільш уживана з рідких овочевих страв. Червоний борщ готували з капустою, морквою, буряком, зеленню; з другої половини XIX століття — з картоплею. У недільні й святкові дні борщ варили на м'ясному бульйоні (зі свининою або птицею), у будень — заправляли товченим або смаженим салом із цибулею і часником. На Лівобережній Україні віддавали перевагу товченій, а на Правобережжі — смаженій заправі. На Полтавщині, Поділлі, Середньому Подніпров'ї борщ готували з квасолею, додаючи в нього трохи підсмаженого борошна («затирали борщ»). На півдні України в борщ, щоб був густішим, добавляли гречану або пшоняну кашу, а на Полтавщині — галушки. Прислів'я говорить: «Борщ без каші вдівець, а каша без борщу вдова». Наприкінці зими, коли свіжа капуста закінчувалася, у борщ добавляли квашену капусту, промиту холодною водою.

Борщ звичайно готували з червоним буряком або квасом із нього. Для смаку і гостроти добавляли квас-сирівець, сироватку або маслянку (рідина, що залишається після готування олії і сиру), а подаючи на стіл у святкові дні, забілювали сметаною. На Поділлі для закваски борщу готували спеціальний квас із запарених житніх висівок — грис. Для

надання борщу гострого смаку добавляли червоний стручковий перець, особливо поширений на півдні України.

На сході України варили рідкий борщ із буряком (без картоплі й капусти), заправляли його піджаркою, а для надання кисло-солодкого смаку добавляли сік свіжих яблук або вишень. У піст борщ варили без м'яса і сала, по можливості з грибами або рибою, заправляючи його олією. Червоний борщ уживали не тільки щодня, але й на Різдво, хрестини, весілля, поминки. Майже на всій території України гарячим борщем ритуально починався поминальний обід, а на Волині й Поліссі борщем закінчували обрядову трапезу: «Борщ і каша — остання паша».

Інший різновид борщу — зелений або щавлевий, який починали готувати навесні, коли з'являлася перша зелень. Готували його на сирівці з картоплею і молодою зеленню щавлю, кропиви, лободи, кропу, петрушки, бурячиння, додаючи в нього круто зварене яйце і сметану. Як і червоний, зелений борщ під час посту готували на олії, з рибою і грибами. Для смаку в борщ добавляли сироватку або маслянку.

Третій різновид борщу — холодний борщ («холодник») — готували тільки влітку. У квас-сирівець добавляли відварені картоплю і буряк, дрібно посічену цибулю, круто зварене яйце, зелень кропу і петрушки. Холодник їли охолодженим.

Щавлевий і холодний борщі збереглися як страва до нашого часу майже без змін. У червоний борщ стали добавляти свіжі помідори, томатний сік, соус або томат-пасту, а на півдні в борщ кладуть солодкий болгарський перець.

Борщ і в наші дні готують як найпопулярнішу першу страву, його залюбки споживають не тільки в Україні. Цією смачною і поживною стравою може по праву пишатися українська народна кухня.

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ З М'ЯСОМ

400 г яловичини (або свинини), 2 л води, 200 г капусти білокачанної, 4 картоплини, 1 буряк, 1 морквина, 1 корінь петрушки, ½ цибулини ріпчастої, 2 ст. ложки томату-пюре, 2 шт. перцю солодкого, 1 ст. ложка оцту, 1 ст. ложка борошна, зелень петрушки, 20 г шпику, 2 зубки часнику, по 2 горошини гіркого і духмяного перцю, лавровий лист, сметана, зелень, сіль — на смак.

М'ясо відварити до готовності і вийняти. Буряк нарізати соломкою, посолити, покропити оцтом, додати жир із бульйону, томат-пюре і тушкувати до готовності. Моркву і петрушку нашаткувати соломкою, цибулю нарізати часточками й обсмажити.

Бульйон процідити, довести до кипіння, покласти нарізану часточками картоплю і нашатковану капусту і варити близько 15 хв. Потім покласти тушкований буряк, обсмажені овочі, нарізаний перець, пасероване, розведене бульйоном борошно і кип'ятити 5 хв. Після цього заправити борщ салом, товченим із часником, сіллю, спеціями, довести до кипіння і настоювати біля півгодини.

Подаючи, в тарілку покласти шматочок вареного м'яса, сметану, подрібнену зелень. Особливо смачний борщ із пампушками з часником.

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ

500 г м'яса, 100 г буряку, 200 г капусти, 500 г бульйону, 150 г картоплі, 100 г цибулі ріпчастої, 100 г томатного соусу, 50 г моркви, 10 г кореня петрушки, 10 г часнику, 30 г оцту, сіль, зелень, перець, цукор — на смак.

М'ясо нарізати невеликими шматочками, посолити, поперчити, влити трохи бульйону і тушкувати до готовності.

Буряк нарізати соломкою, додати сіль, цукор, жир з бульйону і стушкувати. Дрібно нарізати моркву, цибулю, корінь петрушки і також стушкувати, потім додати томатний соус і ще разом протушкувати, наприкінці покласти буряк.

У каструлю з киплячою водою покласти нарізані картоплю і капусту, варити 15–20 хв, потім зняти з вогню і

вилити все з каструлі в керамічний горщик, додати тушкований буряк, моркву, цибулю, петрушку, м'ясо, розтертий із зеленню і сіллю часник, заліпити горщик тістом і поставити в духовку.

На стіл до борщу подати пампушки з часником і сметану.

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ З М'ЯСОМ І ПАМПУШКАМИ

500 г м'яса, 320 г картоплі, 200 г свіжої капусти, 40 г болгарського перцю, 180 г буряку, 80 г томату-пасти, 40 г свинячого або яловичого жиру, по 80 г цибулі ріпчастої і моркви, 40 г кореня петрушки, по 8 г борошна і цукру, 20 г шпику, 2 зубки часнику, 40 г сметани, сіль, спеції, зелень — на смак.

Для пампушок: 400 г борошна, 140 г води, 20 г цукру, 12 г дріжджів, 50 г вершкового масла.

Для часникової заправи: 40 г олії, 10 зубків часнику, 80 г води або квасу.

Приготувати м'ясний бульйон. М'ясо нарізати, а рідину процідити. У киплячий бульйон покласти картоплю, нарізану брусочками, через якийсь час — нашатковані капусту, перець і варити 20 хв. Буряк стушкувати з томатом, моркву, цибулю і корені спасерувати, покласти в бульйон і варити до готовності. Борщ заправити борошняним пасеруванням, сіллю, цукром. Через 5 хв додати чорний перець, лавровий лист, сало, розтерте з часником і зеленню петрушки. Прокип'ятити, зняти з вогню і настояти 20 хв.

Перед подачею в тарілку покласти зварене м'ясо, сметану, зелень. Окремо подати гарячі пампушки — маленькі булочки з дріжджового тіста, политі часниковою заправою. Для заправи часник розтерти з сіллю і розвести олією, кип'яченою водою або квасом.

Пампушки: з борошна, цукру, розчинених у теплій воді дріжджів, вершкового масла замісити тісто і зробити невеликі пампушки. Викласти на лист, почекати, поки підійдуть, і випекти в гарячій духовці.

БОРЩ ПОЛТАВСЬКИЙ

500–600 г гусака або курки, по 150 г картоплі, свіжої капусти і буряку, по 50 г ріпчастої цибулі і моркви, 25 г кореня петрушки, 40 г жиру свинячого, 60 г шпику, 10 г цукру, 300 г квасу бурякового або ¼ чайної ложки кислоти лимонної, 80 г томатної пасти, 40 г сметани, спеції, сіль, зелень — на смак.

Для галушок: 80 г пшеничного або гречаного борошна, 25 г води, 1 яйце, сіль — на смак.

Приготувати бульйон із птиці. Картоплю нарізати кубиками, капусту, буряк, цибулю ріпчасту, коріння — соломкою. Буряк стушкувати до готовності з квасом або кислотою і бульйоном. Моркву, цибулю, коріння спасерувати з доданням томату. У киплячий бульйон покласти картоплю і капусту. Через 10–15 хв покласти буряк, товчене із зеленню кропу сало, цукор, сіль, спеції. Перед подачею до столу борщ повинен настоюватися 20 хв.

Галушки: у киплячу воду засипати половину підсушеного борошна і прогріти, розмішуючи, зняти з вогню й остудити. Додати решту борошна, яйце, сіль і замісити некруте тісто. Розкачати шари завтовшки 4–5 мм, нарізати галушки у вигляді квадратиків і зварити в підсоленій воді. Подаючи на стіл, у тарілку покласти галушки, м'ясо, сметану, зелень.

БОРЩ ЧЕРНІГІВСЬКИЙ

220 г яловичини, 300 г буряку, 500 г свіжої капусти, 40 г квасолі, 150 г кабачків, 400 г картоплі, 30 г кореня петрушки, 70 г помідорів, 120 г яблук, 80 г цибулі ріпчастої, 40 г томату-пюре, 40 г жиру, 60 г сметани, зелень, спеції, сіль, цукор, оцет — на смак.

Буряк нарізати соломкою, посолити, покропити оцтом, додати жир із м'ясного бульйону, цукор, томат-пюре і тушкувати до напівготовності. Квасолю варити окремо. У бульйон покласти нарізану кубиками картоплю, нашат-

надання борщу гострого смаку добавляли червоний стручковий перець, особливо поширений на півдні України.

На сході України варили рідкий борщ із буряком (без картоплі й капусти), заправляли його піджаркою, а для надання кисло-солодкого смаку добавляли сік свіжих яблук або вишень. У піст борщ варили без м'яса і сала, по можливості з грибами або рибою, заправляючи його олією. Червоний борщ уживали не тільки щодня, але й на Різдво, хрестини, весілля, поминки. Майже на всій території України гарячим борщем ритуально починався поминальний обід, а на Волині й Поліссі борщем закінчували обрядову трапезу: «Борщ і каша — остання паша».

Інший різновид борщу — зелений або щавлевий, який починали готувати навесні, коли з'являлася перша зелень. Готували його на сирівці з картоплею і молодою зеленню щавлю, кропиви, лободи, кропу, петрушки, бурячиння, додаючи в нього круто зварене яйце і сметану. Як і червоний, зелений борщ під час посту готували на олії, з рибою і грибами. Для смаку в борщ добавляли сироватку або маслянку.

Третій різновид борщу — холодний борщ («холодник») — готували тільки влітку. У квас-сирівець добавляли відварені картоплю і буряк, дрібно посічену цибулю, круто зварене яйце, зелень кропу і петрушки. Холодник їли охолодженим.

Щавлевий і холодний борщі збереглися як страва до нашого часу майже без змін. У червоний борщ стали добавляти свіжі помідори, томатний сік, соус або томат-пасту, а на півдні в борщ кладуть солодкий болгарський перець.

Борщ і в наші дні готують як найпопулярнішу першу страву, його залюбки споживають не тільки в Україні. Цією смачною і поживною стравою може по праву пишатися українська народна кухня.

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ З М'ЯСОМ

400 г яловичини (або свинини), 2 л води, 200 г капусти білокачанної, 4 картоплини, 1 буряк, 1 морквина, 1 корінь петрушки, ½ цибулини ріпчастої, 2 ст. ложки томату-пюре, 2 шт. перцю солодкого, 1 ст. ложка оцту, 1 ст. ложка борошна, зелень петрушки, 20 г шпику, 2 зубки часнику, по 2 горошини гіркого і духмяного перцю, лавровий лист, сметана, зелень, сіль — на смак.

М'ясо відварити до готовності і вийняти. Буряк нарізати соломкою, посолити, покропити оцтом, додати жир із бульйону, томат-пюре і тушкувати до готовності. Моркву і петрушку нашаткувати соломкою, цибулю нарізати часточками й обсмажити.

Бульйон процідити, довести до кипіння, покласти нарізану часточками картоплю і нашатковану капусту і варити близько 15 хв. Потім покласти тушкований буряк, обсмажені овочі, нарізаний перець, пасероване, розведене бульйоном борошно і кип'ятити 5 хв. Після цього заправити борщ салом, товченим із часником, сіллю, спеціями, довести до кипіння і настоювати біля півгодини.

Подаючи, в тарілку покласти шматочок вареного м'яса, сметану, подрібнену зелень. Особливо смачний борщ із пампушками з часником.

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ

500 г м'яса, 100 г буряку, 200 г капусти, 500 г бульйону, 150 г картоплі, 100 г цибулі ріпчастої, 100 г томатного соусу, 50 г моркви, 10 г кореня петрушки, 10 г часнику, 30 г оцту, сіль, зелень, перець, цукор — на смак.

М'ясо нарізати невеликими шматочками, посолити, поперчити, влити трохи бульйону і тушкувати до готовності.

Буряк нарізати соломкою, додати сіль, цукор, жир з бульйону і стушкувати. Дрібно нарізати моркву, цибулю, корінь петрушки і також стушкувати, потім додати томатний соус і ще разом протушкувати, наприкінці покласти буряк.

У каструлю з киплячою водою покласти нарізані картоплю і капусту, варити 15–20 хв, потім зняти з вогню і

ковану капусту, варити 15–20 хв, додати підсмажені кабачки, нарізані кубиками, відварену квасолю, тушкований буряк, пасероване коріння, нарізані яблука, свіжі помідори, спеції і варити до готовності. Подаючи, полити сметаною і посипати зеленню петрушки або кропу.

БОРЩ ВОЛИНСЬКИЙ

430 г яловичини, 300 г буряку, 800 г капусти свіжої, 80 г моркви, 80 г кореня петрушки, 20 г зелені петрушки, 80 г цибулі ріпчастої, 200 г свіжих помідорів, 40 г сала свинячого, 60 г сметани, спеції, сіль — на смак.

Обчищений буряк зварити до напівготовності в підсоленій воді й нарізати соломкою. У киплячий бульйон покласти нашатковану капусту, підготовлений буряк і варити 10–15 хв, потім покласти пасероване коріння, цибулю, припущені й протерті свіжі помідори, лавровий лист, перець духмяний і варити 5–7 хв. Подаючи, в тарілку покласти шматочок м'яса і сметану.

БОРЩ ВОЛИНСЬКИЙ З ГРИБАМИ

60 г буряку, 150 г свіжої капусти, 5 г сушених грибів, 15 г цибулі ріпчастої, 15 г моркви, 10 г кореня петрушки, 10 г свинячого пряженого сала, 60 г бурякового квасу, 15 г сметани, сіль, зелень петрушки, кропу — на смак.

Борщ готувати на грибному бульйоні звичайним способом, але без помідорів. За 5–7 хв до кінця варіння додати варені, нарізані соломкою гриби і буряковий квас.

БОРЩ ГЕТЬМАНСЬКИЙ

80 г яловичини, 30 г цибулі ріпчастої, 25 г моркви, 100 г буряку, 80 г капусти білокачанної, 80 г картоплі, 50 г квасолі, 50 г баклажанів, 10 г сметани, 10 г жиру, петрушка, спеції, зелень — на смак.

М'ясо заливають холодною водою, додають ріпчасту цибулю, лавровий лист і на великому вогні доводять до кипіння; потім м'ясо виймають, нарізають на порції, а бульйон проціджують, солять і доводять до кипіння. У киплячий бульйон закладають підготовлені шматки м'яса, нашаткований соломкою буряк і варять до напівготовності; після цього додають нарізану картоплю і нашатковану капусту. За 15 хв до готовності кладуть пасеровані овочі, зварену окремо квасолю і тушковані з олією свіжі або консервовані баклажани, протерті крізь сито.

Перед подачею заправляють сметаною і посипають зеленню.

БОРЩ ГАЛИЦЬКИЙ

100 г кісток, 100 г буряку, 100 г капусти свіжої, 80 г картоплі, 20 г моркви, 10 г кореня петрушки, 20 г цибулі ріпчастої, 15 г томату-пюре, 5 г борошна, 10 г олії, 15 г сметани. 100 г квасу бурякового, лавровий лист, перець духмяний горошком, сіль, зелень — на смак.

Буряк нарізати брусочками і тушкувати з томатом-пюре і буряковим квасом. Водночас злегка спасерувати із борошном нарізані часточками петрушку, моркву і ріпчасту цибулю. Дрібно нарізані капусту і картоплю покласти в кістковий бульйон і варити 10–15 хв. Потім додати тушкований буряк, пасероване коріння, лавровий лист, духмяний перець горошком, сіль і варити до готовності. Дати борщу настоятися 30–40 хв і влити в нього прокип'ячений буряковий квас.

БОРЩ ПО-ХМЕЛЬНИЦЬКИ

50 г свинини, 50 г кісток, 60 г буряку, 75 г капусти, 100 г картоплі, 10 г кореня петрушки, 20 г моркви, 15 г цибулі ріпчастої, 15 г томату-пюре, 5 г борошна, 10 г жиру свинячого, 5 г цукру, 75 г квасу бурякового, 10 г

сметани, 5 г оцту 3%-го, сало, часник, перець чорний гіркий, лавровий лист, сіль — на смак.

Буряк відварити в підкисленій воді до напівготовності, нарізати соломкою, додати сіль, оцет, жир, цукор і тушкувати до готовності. Цибулю, нарізану півкільцями, і коріння, нарізане соломкою, спасерувати з жиром і томатом-пюре.

Покласти в бульйон нарізану картоплю, нашатковану капусту і варити 10–15 хв. Потім додати буряк, пасероване коріння і цибулю, нарізаний болгарський перець, пасероване борошно, чорний гіркий перець, лавровий лист, сіль і варити до готовності. Готовий борщ заправити буряковим квасом і розтертим із салом часником.

Подаючи на стіл, в борщ покласти сметану. Окремо подати пиріжки з горохом, политі часниковою підливою.

БОРЩ КИЇВСЬКИЙ

30 г яловичини, 30 г баранини, 60 г буряку, 80 г капусти, 70 г картоплі, 10 г квасолі, 10 г моркви, 5 г кореня селери, 5 г кореня петрушки, 15 г цибулі ріпчастої, 80 г помідорів або 15 г томату-пюре, 20 г яблук квашених, 100 г квасу бурякового, 5 г шпику, 10 г олії, 5 г цукру, 15 г сметани, перець духмяний горошком, лавровий лист, сіль, зелень петрушки, кропу — на смак.

Яловичину залити буряковим квасом (або водою) і варити до готовності. Помідори нарізати, припустити на пряженій олії і протерти крізь сито. Нарізаний соломкою буряк тушкувати в бульйоні з дрібно нарізаною бараниною. Ріпчасту цибулю і коріння нарізати соломкою і спасерувати на жиру, знятому з бульйону.

У бульйон покласти нарізану кубиками картоплю, шатковану капусту і варити 5–7 хв, потім додати спасероване коріння, тушкований з бараниною буряк, протерті помідори, нарізане квашене яблуко, відварену квасолю, розтертий із сирою ріпчастою цибулею і зеленню петрушки шпик, лавровий лист, духмяний перець горошком, цукор, сіль, буряковий квас.

Перед подачею в тарілку покласти сметану і посипати зеленню.

БОРЩ ЛЬВІВСЬКИЙ

100 г кісток, 50 г сосисок, 100 г буряку, 50 г бурякового квасу, 100 г картоплі, 20 г моркви, 10 г кореня петрушки, 20 г цибулі ріпчастої, 10 г олії пряженої, 5 г оцту 4%-го, 15 г томату-пюре, 5 г цукру, перець чорний гіркий, лавровий лист, зелень, сіль — на смак.

Буряк промити і варити в шкірці в підсоленій воді, додавши оцту, до напівготовності, потім вийняти з води, обчистити, нарізати соломкою і тушкувати з томатом-пюре 20–30 хв. У проціджений кістковий бульйон покласти нарізану картоплю, довести до кипіння, додати підготовлений буряк, злегка обсмажені, нарізані соломкою моркву, петрушку і ріпчасту цибулю, цукор, лавровий лист, гіркий перець горошком, сіль і варити до готовності. У готовий борщ, що настоявся 30–40 хв, влити буряковий квас.

Перед подачею на стіл у тарілку покласти дрібно нарізані зварені сосиски, сметану і посипати зеленню кропу.

БОРЩ ЗЕЛЕНИЙ УКРАЇНСЬКИЙ

50 г свинини, 250 г буряку, 600 г картоплі, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 цибулина ріпчаста, 300 г щавлю, 300 г шпинату, 8 г борошна пшеничного, 2 яйця, 100 г сметани, 8 г цукру, 15 г оцту, 60 г олії, цибуля зелена, кріп, лист лавровий, сіль, перець — на смак.

Свинину відварити до готовності, нарізати порціями, а бульйон процідити. Буряк нарізати соломкою, посолити, покропити оцтом, добре розмішати і тушкувати до готовності, додаючи цукор і бульйон. Цибулю, обчищені коре-

ні моркви і петрушки нарізати соломкою, злегка обсмажити з борошном.

У підготовлений киплячий бульйон покласти картоплю і варити 10–15 хв, потім додати тушкований буряк і обсмажені моркву, петрушку, цибулю і борошно, промиті й перебрані шпинат і щавель, перець, лавровий лист, сіль і варити до готовності.

Розливаючи борщ, покласти свинину, посипати зеленню кропу і дрібно нарізаною зеленою цибулею.

БОРЩ ІЗ СУШЕНИХ ОВОЧІВ

50 г яловичини, 10 г буряку, 20 г капусти, 15 г картоплі, 20 г моркви, 1 г кореня петрушки, 5 г цибулі ріпчастої, 15 г томату-пюре, 5 г борошна, 10 г олії пряженої, 5 г цукру, 5 г оцту 3%-го, 10 г сметани, зелень, сіль — на смак.

Замочити на 3–4 год у холодній воді окремо сушений буряк, капусту, картоплю, цибулю, а моркву і петрушку замочити в мисці, потім відкинути на сито і дати стекти воді. Моркву, цибулю, буряк, петрушку спасерувати із томатом-пюре на пряженій олії, покласти їх у бульйон, додати картоплю, капусту і варити до готовності. За 5–7 хв до готовності заправити борщ сіллю, цукром і оцтом.

Перед подачею в тарілку покласти сметану і посипати зеленню.

БОРЩ З ВУШКАМИ (ГАЛИЧИНА)

150 г сушених грибів, 500 г буряку, 100 г моркви, 400 г бурякового квасу, 50 г борошна, 100 г вершкового масла, сіль, перець — на смак.

Вушка: 500 г борошна, 1 яйце, 100 г цибулі ріпчастої, 100 г вершкового масла, 100 г сухарів, гриби з борщу, сіль, перець — на смак.

Сушені гриби промити і відварити. Буряк, моркву почистити і також відварити. Овочевий і грибний відвари з'єднати. Буряк нарізати соломкою і покласти у відвар, заправити сіллю, перцем, буряковим квасом, додати борошно, спасероване на вершковому маслі, і добре прокип'ятити борщ.

Вушка: з борошна, яйця і води замісити тісто, тонко розкачати і порізати квадратиками. На кожний із квадратиків покласти начинку, з'єднуючи краї, і зліпити вушка. Вушка покласти в підсолену воду і варити, поки не спливуть. Готові вушка покласти в тарілку і залити гарячим борщем.

Начинка: дрібно нарізану цибулю спасерувати на вершковому маслі, додати подрібнені варені гриби, сухарі, сіль, перець і добре перемішати.

БОРЩ З ВУШКАМИ

100 г буряку, 60 г капусти, 20 г моркви, 5 г кореня петрушки, 20 г цибулі ріпчастої, 15 г томату-пюре, 5 г борошна, 10 г олії пряженої, 5 г цукру, 5 г оцту 3%-го, 10 г сметани, лавровий лист, перець червоний мелений, зелень, сіль — на смак.

Вушка: 20 г крупи гречаної, 15 г цибулі ріпчастої, 25 г борошна, ½ яйця, 5 г масла вершкового.

Приготувати борщ звичайним способом. З гречаної крупи зварити негусту кашу і перемішати її з дрібно нарізаною пасерованою ріпчастою цибулею. Замісити тісто з борошна, води, яєць і солі, тонко розкачати і нарізати у формі ромбів розміром 5х5 см. Краї ромбів змочити яйцем, потім на середину кожного покласти фарш із каші з цибулею і з'єднати краї. Покласти вушка в сотейник або на сковороду, змастивши дно жиром, покропити олією і запекти в духовій шафі.

Подаючи на стіл, покласти в тарілку з борщем вушка, сметану і зелень.

БОРЩ СЕЛЯНСЬКИЙ

40 г свинини, 60 г буряку, 80 г свіжої капусти, 60 г картоплі, 20 г квасолі, 15 г яблук (антонівських), 10 г моркви, 5 г кореня петрушки, 15 г цибулі ріпчастої, 10 г свинячого сала, 15 г томату-пюре, 50 г квасу бурякового, 15 г сметани, 5 г зелені петрушки і кропу, перець духмяний горошком, лавровий лист, сіль — на смак.

Буряк нарізати соломкою і тушкувати з томатом-пюре і буряковим квасом. У киплячий бульйон із свинини покласти нашатковану соломкою капусту, нарізану кубиками картоплю і варити до напівготовності. Потім додати тушкований буряк, спасероване коріння і цибулю, попередньо замочену і відварену квасолю і варити до готовності. У самому кінці варіння додати в борщ нарізане кубиками яблуко, лавровий лист, духмяний перець горошком і заправити салом, товченим із зеленню петрушки.

Подаючи на стіл, покласти в тарілку свинину, сметану, посипати зеленню, окремо подати 2–3 пампушки.

БОРЩ ЗІ СВИНЯЧОЇ ГРУДИНКИ З БУРЯКОМ

100 г свинячої грудинки, 150 г буряку, 20 г цибулі ріпчастої, 10 г олії, 5 г борошна, 200 г квасу бурякового, 200 г води, лавровий лист, перець чорний гіркий, сіль, зелень — на смак.

Буряк нарізати соломкою, посолити, покропити буряковим квасом і перемішати. Свинячу грудинку нарізати шматочками по 15–20 г і обсмажити на добре розігрітій пряженій олії на сковороді або в сотейнику разом із нашаткованою ріпчастою цибулею і буряком, потім змішати з підсмаженим борошном, перекласти в каструлю, залити буряковим квасом і водою і варити 1,5 год. Наприкінці варіння додати лавровий лист, чорний гіркий перець і сіль.

Подаючи на стіл, борщ посипати зеленню петрушки.

БОРЩ ІЗ КВАСОЛЕЮ

80 г буряку, 40 г свіжої капусти, 30 г картоплі, 25 г квасолі, 20 г моркви, 5 г кореня петрушки, 20 г цибулі ріпчастої, 15 г томату-пюре, 5 г борошна, 10 г олії, 5 г цукру, 5 г оцту 3%-го, 10 г сметани, лавровий лист, перець червоний мелений, зелень, сіль — на смак.

Квасолю і буряк зварити окремо до готовності. Коріння нарізати шматочками, цибулю нашаткувати й усе разом спасерувати з жиром і томатом-пюре. У киплячий бульйон покласти нарізану капусту, довести до кипіння, додати нарізану картоплю, буряк, коріння і варити до готовності. За 5 хв до закінчення варіння покласти в борщ квасолю разом з відваром, лавровий лист, червоний мелений перець і заправити сіллю, цукром і оцтом.

Перед подачею в тарілку покласти сметану і посипати зеленню.

БОРЩ З КОНСЕРВОВАНОЮ КВАСОЛЕЮ І САЛОМ

50 г квасолі консервованої, 100 г буряку, 50 г капусти свіжої або 40 г квашеної, 60 г картоплі, 20 г моркви, 20 г цибулі ріпчастої, 10 г кореня петрушки, 15 г томату-пюре, 10 г свинячого сала, 15 г сметани, 5 г цукру, 5 г оцту 3%-го, 2 г часнику, перець чорний мелений, сіль, зелень кропу — на смак.

Капусту нарізати скибочками, картоплю — кубиками, коріння і буряк — соломкою і варити борщ звичайним способом. За 10 хв до закінчення варіння покласти в борщ консервовану квасолю і заправити часником, розтертим із сіллю.

БОРЩ З КАЧКОЮ І ЯЛОВИЧОЮ ГРУДИНКОЮ

150 г качки копченої, 100 г грудинки, 100 г буряку, 100 г капусти свіжої, 20 г цибулі-порею, 20 г моркви,

5 г кореня петрушки, 5 г кореня селери, 20 г цибулі ріпчастої, 20 г томату-пюре, 5 г борошна, 10 г олії, 5 г цукру, 20 г сметани, 2 г часнику, 30 г сушених білих грибів, лавровий лист, перець, сіль, зелень — на смак.

Буряк, цибулю-порій, коріння селери і петрушки нарізати соломкою, ріпчасту цибулю нашаткувати й усе разом спасерувати на пряженій олії. Покласти до м'ясного бульйону нарізану соломкою капусту, злегка обсмажену качку, заздалегідь відварену в бульйоні до напівготовності яловичу грудинку, відварені сушені білі гриби і варити до готовності. За 5–7 хв до закінчення варіння борщ заправити товченим часником, лавровим листом, сіллю, перцем, цукром і оцтом.

Перед подачею покласти в борщ шматок качки, сметану і посипати зеленню.

БОРЩ З ПОТРУХАМИ

120 г потрухів, 80 г буряку, 100 г капусти, 80 г картоплі, 20 г моркви, 10 г кореня петрушки, 20 г цибулі ріпчастої, 100 г квасу хлібного, 15 г томату-пюре, 5 г борошна, 10 г олії, 15 г сметани, 5 г зелені петрушки, сіль — на смак.

Обчищені і добре промиті потрухи (шийку, крильця, шлунок, серце, печінку) варити до готовності з доданням ⅓ частини коріння. Бульйон процідити, а потрухи нарізати невеликими шматочками. Буряк нарізати соломкою, додати томат-пюре, сіль, ¼ частину хлібного квасу і тушкувати до готовності. Коріння і ріпчасту цибулю нарізати соломкою і злегка обсмажити разом із борошном. У бульйон покласти нарізану картоплю і нашатковану капусту, довести до кипіння, додати підготовлений буряк, коріння, хлібний квас, сіль і варити до готовності.

Перед подачею на стіл у тарілку покласти потрухи, сметану, зелень.

БОРЩ ІЗ ГРИБАМИ

100 г кісток, 100 г буряку, 100 г капусти, 80 г картоплі, 50 г цибулі ріпчастої, 160 г квасу хлібного, 10 г олії пряженої, 20 г білих сушених грибів, 20 г кореня петрушки, 20 г сметани, гвоздика, лавровий лист, перець чорний гіркий, сіль, зелень — на смак.

Петрушку, ріпчасту цибулю, ¾ частини буряку нарізати соломкою і тушкувати, додавши половину норми хлібного квасу. У проціджений кістковий бульйон покласти нашатковану капусту, нарізану картоплю, тушковані буряк, петрушку і цибулю, варені посічені гриби з відваром, лавровий лист, чорний гіркий перець, гвоздику, сіль і варити до готовності. Решту буряку натерти, змішати із залишком хлібного квасу, долити бульйону, довести до кипіння, процідити і додати відвар у борщ разом зі сметаною вже при розливанні борщу в тарілки.

БОРЩ ІЗ ГРИБАМИ І ЧОРНОСЛИВОМ

10 г білих сушених грибів, 30 г чорносливу, 100 г буряку, 60 г капусти, 20 г моркви, 5 г кореня петрушки, 20 г цибулі ріпчастої, 15 г томату-пюре, 5 г борошна, 10 г олії пряженої, 5 г цукру, 5 г оцту 3%-го, 10 г сметани, лавровий лист, перець червоний мелений, гвоздика, сіль — на смак.

Гриби відварити. Овочі нарізати соломкою. Чорнослив промити, покласти в грибний бульйон разом із підготовленим буряком і варити борщ звичайним способом. Варені гриби нашаткувати і разом з лавровим листом, червоним перцем, гвоздикою покласти в борщ.

БОРЩ ІЗ СУШЕНИМИ ГРИБАМИ І ВУШКАМИ

10 г білих сушених грибів, 10 г олії, інші продукти ті ж, що для борщу з грибами.

Для вушок: 10 г рису, 10 г олії, 15 г цибулі ріпчастої, 25 г борошна, ½ яйця, сіль, перець чорний мелений — на смак.

Борщ готувати звичайним способом, але на грибному бульйоні. Варені гриби (половину норми) покласти в борщ під час його варіння.

Вушка: дрібно посічену цибулю спасерувати з олією, змішати з вареним рисом і вареними, дрібно посіченими грибами (половиною норми), сіллю і чорним меленим перцем. Із борошна, яйця, води і солі замісити тісто і, тонко розкачавши, нарізати квадратами приблизно 7×7 см. Краї тіста змочити яйцем. На середину кожного квадрата покласти начинку, закрити її тістом, заліпити краї і з'єднати протилежні кінці. Вушка покласти в сотейник, змащений жиром, покропити олією і запекти.

Подавати борщ із вушками, сметаною і зеленню.

БОРЩ ІЗ БУРЯЧИННЯ З СУШЕНИМИ ГРИБАМИ

10 г білих сушених грибів, 100 г буряку молодого з бадиллям, 40 г картоплі, 20 г моркви, 10 г кореня петрушки, 20 г цибулі-порею, 40 г свіжих помідорів, 50 г кабачків, 10 г олії, 15 г сметани, сіль, спеції, зелень — на смак.

Цей борщ слід готувати на відварі з картоплі й овочів. Коріння і буряк нарізати, а стебла буряку нарізати шматочками по 2–3 см і пасерувати з жиром 10–15 хв у закритому посуді. Промиті листи буряку подрібнити. Кабачки і картоплю нарізати шматочками. У киплячий бульйон покласти спасеровані овочі, дати бульйону знову закипіти, додати листи буряку, картоплю і варити 15–20 хв. За 8–10 хв до закінчення варіння покласти нашатковані варені гриби, кабачки, помідори, спеції, сіль.

Подавати борщ зі сметаною і зеленню.

БОРЩ ІЗ БУРЯЧИННЯМ (ЛІТНІЙ)

100 г буряку з бадиллям, 80 г картоплі, 20 г моркви, 10 г кореня петрушки, 20 г цибулі ріпчастої або цибулі-порею, 50 г кабачків, 40 г помідорів або 15 г томату-пюре, 10 г олії пряженої, 5 г оцту 3%-го, 10 г сметани, лавровий лист, перець чорний мелений, сіль, зелень кропу — на смак.

Коріння і цибулю нарізати шматочками, стебла буряку — шматочками по 2–3 см і усе разом спасерувати на пряженій олії. Бурякові листи промити і подрібнити. Кабачки і картоплю обчистити від шкірки і нарізати шматочками. У киплячий овочевий відвар або воду покласти пасеровані овочі, довести до кипіння, додати листи буряку, картоплю і варити 15–20 хв. За 7–10 хв до кінця варіння покласти кабачки, помідори, сіль, лавровий лист, чорний мелений перець і заправити борщ оцтом.

Перед подачею на стіл у тарілку з борщем покласти сметану і посипати зеленню.

БОРЩ ІЗ ШПИНАТОМ І ЩАВЛЕМ

25 г щавлю, 50 г шпинату, 120 г картоплі, 10 г кореня петрушки, 20 г моркви, 20 г цибулі ріпчастої, 5 г борошна, 5 г оцту 3%-го, 15 г сметани, 10 олії пряженої, ½ яйця, зелень петрушки, перець духмяний горошком, сметана, сіль — на смак.

Буряк нарізати соломкою, покропити оцтом, посолити, додати бульйон і тушкувати, поки не стане м'яким. Ріпчасту цибулю, моркву, петрушку почистити, нарізати соломкою, злегка обсмажити, додати підсушене борошно, змішати з буряком і тушкувати ще 8–10 хв.

Картоплю почистити, нарізати великими кубиками, покласти в киплячий бульйон або воду, варити 10–12 хв, додати тушкований буряк з корінням, цибулею і борош-

ном, шпинат і щавель, сіль, цукор, духмяний перець і варити до готовності.

Перед подачею покласти в борщ сметану, варене яйце і посипати зеленню петрушки.

ХОЛОДНИК

500 г буряку, 500 г картоплі, 400 г огірків, 3 варених яйця, по 50 г зеленої цибулі й зелені, сметана, сіль — на смак.

Буряк почистити і відварити. Охолоджений буряковий відвар розбавити кип'яченою холодною водою, покласти в нього варений нашаткований буряк, варену нарізану картоплю, нарізані свіжі огірки, зелену цибулю, варені яйця, зелень кропу, петрушки. Борщ заправити сметаною, посолити й остудити.

БОРЩ ХОЛОДНИЙ БУРЯКОВИЙ

150 г буряку, 120 г картоплі, ½ яйця, 50 г свіжих огірків, 15 г сметани, 5 г цукру, 5 г цибулі ріпчастої зеленої, 2 г кропу, 150 г відвару бурякового, 150 г відвару картопляного, оцет, сіль — на смак.

Половину буряку спекти в духовій шафі, а другу половину почистити і відварити в підкисленій оцтом воді. Печений буряк обчистити від шкірки і разом з вареним нарізати соломкою, змішати з вареною нарізаною картоплею, залити змішаним відваром буряку і картоплі і поставити в холодне місце. Після охолодження додати в борщ нарізану зелену цибулю, варене яйце, нарізані свіжі огірки, сіль, цукор і все добре перемішати.

Перед подачею на стіл у тарілку покласти сметану і посипати зеленню кропу.

БОРЩ ХОЛОДНИЙ М'ЯСНИЙ

80 г яловичини, 350 г відвару бурякового, 100 г буряку, 20 г моркви, 25 г цибулі зеленої, 50 г огірків, 40 г сметани, ½ яйця, 5 г цукру, 5-8 г оцту 3%-го, зелень, сіль — на смак.

Яловичину зварити, бульйон остудити, зняти жир і процідити. У цьому ж бульйоні зварити буряк, процідити й остудити. Далі готувати борщ так, як описано вище, додавши в тарілку нарізане кубиками варене м'ясо.

БОРЩ ХОЛОДНИЙ ПО-ПОЛТАВСЬКИ

500 г яловичини, 250 г буряку, 300 г щавлю, 500 г огірків, 3 яйця, 100 г зеленої цибулі, 2 л хлібного квасу або кисляку, 200 г сметани, сіль — на смак.

Буряк спекти в духовці, обчистити і нарізати соломкою. Щавель перебрати, помити і припустити у невеликій кількості підсоленої води. Остудити і протерти крізь сито. Яловичину відварити, нарізати невеликими шматочками. У каструлю покласти протертий щавель, нарізаний буряк, обчищені нарізані огірки, варене яйце, зелену цибулю, залити кисляком або хлібним квасом, посолити, заправити сметаною й остудити.

Подавати борщ зі шматочками яловичини.

БОРЩ ХОЛОДНИЙ ПО-ДНІПРОПЕТРОВСЬКИ

350 г відвару бурякового, 100 г буряку, 20 г моркви, 25 г цибулі зеленої, 50 г огірків, 40 г сметани, ½ яйця, 5 г цукру, 5–8 г оцту 3%-го, зелень, сіль — на смак.

Буряк зварити, відвар процідити й остудити. Моркву також відварити. Потім варені овочі й свіжі огірки нарізати соломкою.

Сметану, нарізане кубиками варене яйце, зелену цибулю, цукор, сіль з'єднати, додати буряк, моркву, огірки, перемішати і влити охолоджений буряковий відвар і оцет (на смак).

БОРЩ КРИВОРІЗЬКИЙ ХОЛОДНИЙ

По 200 г буряку, картоплі, капусти, 3 ст. ложки квасолі, 50 г солодкого (болгарського) перцю, по 1 кореню моркви, петрушки, 1 цибулина ріпчаста, 3 ст. ложки томату-пюре, 1 чайна ложка борошна, 3 ст. ложки олії, 1 чайна ложка цукру, 1 чайна ложка оцту 3%-го, 4 ст. ложки сметани, 2 л води, зелень, сіль, перець — на смак.

У киплячу воду кладуть нарізану соломкою капусту, доводять до кипіння, додають нарізану картоплю і варять 10–15 хв. Після цього в борщ кладуть варену квасолю з відваром, нарізаний соломкою солодкий (болгарський) перець, обчищений і нарізаний соломкою буряк, тушкований з томатом-пюре, оцтом і олією, пасеровані моркву, петрушку, цибулю з борошном, розведені невеликою кількістю води, і варять 7–10 хв. Борщ заправляють сіллю, цукром, перцем, дають прокипіти і охолоджують.

Перед подачею на стіл у тарілку з борщем кладуть сметану і посипають дрібно нарізаною зеленню.

БОРЩ РОМЕНСЬКИЙ ХОЛОДНИЙ

250 г буряку, по 300 г картоплі, капусти, 3 ст. ложки квасолі, 15 г сушених грибів, 1 морквина, 1 цибулина ріпчаста, 1 ст. ложка томату-пюре, 3 ст. ложки олії, 1 склянка бурякового квасу, 4 ст. ложки нарізаної зеленої цибулі, кріп, сіль, цукор — на смак.

Промиті гриби варять до готовності, виймають з бульйону, промивають і нарізають соломкою. У киплячий бульйон кладуть нарізану соломкою капусту, а після того, як закипить,— почищену і нарізану картоплю і варять 10–15 хв. Потім кладуть печений, обчищений і нарізаний соломкою буряк, варену квасолю з відваром, пасеровані на олії моркву, ріпчасту або зелену цибулю з томатом-пюре, підготовлені гриби, пасероване борошно, розведене бульйоном, буряковий квас і варять 5–7 хв. Борщ заправляють сіллю, цукром, перцем, лавровим листом і охолоджують.

Перед подачею на стіл у тарілку з борщем кладуть сметану і нарізану зелень петрушки або кропу.

БОРЩ ХОЛОДНИЙ З КВАСОЛЕЮ

По 200 г буряку і картоплі, 100 г капусти, 3 ст. ложки квасолі, 30 г оцту 9%-го, 100 г зеленої цибулі, 1 яйце, ½ ст. ложки цукру, 4 ст. ложки сметани, 5 склянок хлібного квасу, кріп, сіль — на смак.

Вимитий буряк варять у шкірочці у воді з оцтом, обчищають і нарізають соломкою. Картоплю варять і нарізають часточками. Капусту варять у невеликій кількості води і нарізають соломкою. Квасолю перебирають і варять окремо. Підготовлені овочі та квасолю кладуть у готовий хлібний квас, додають дрібно нарізаний білок яйця, зелену цибулю і кріп, заправляють вареним жовтком, розтертим з цукром і сіллю, сметаною і охолоджують.

КУЛЕШІ Й КУЛЕШИКИ

Менш поширеною, ніж борщ і капусняк, національною українською стравою є куліш – страва і перша, і друга водночас. Куліш готували і в домашніх умовах, і в полі під час польових робіт. Готували його і чумаки в далекій дорозі. Тому він одержав ще одну назву — «польова каша». Промите пшоно засипали в киплячу воду, для смаку додавали картоплю, коріння, зелень. Готовий куліш заправляли салом з цибулею і часником. Особливо смачним був куліш з м'ясом або рибою. Готовим куліш вважався тоді, коли пшоно розварювалося цілком і утворювалася кашоподібна маса. Куліш в основному варили з пшоном, а на Полтавщині й Чернігівщині — із гречкою. На півдні Поділля готували кукурудзяний куліш, на Правобережному Поліссі іноді варили з пшона куліш на молоці (молочний куліш). Смачним вважали густий куліш.

КУЛІШ З ГРИБАМИ

500 г сушених грибів, 200 г пшона, 500 г картоплі, 150 г цибулі ріпчастої, 40 г олії, 50 г зелені петрушки, сіль — на смак.

Сушені гриби промити і відварити до готовності, відвар злити, а гриби дрібно посікти.

У грибний відвар покласти промите пшоно, варити 15–20 хв, потім додати картоплю і варити до готовності. Підсмажену на олії цибулю змішати з грибами і покласти в куліш. Перемішати і довести до кипіння.

Подаючи на стіл, куліш посипати дрібно нарізаною зеленню петрушки.

КУЛІШ ПШОНЯНИЙ

200 г пшона, 200 г шпику, 2 л бульйону, 100 г цибулі ріпчастої, сіль, зелень — на смак.

Пшоно декілька разів промити гарячою водою, покласти в киплячий бульйон і варити до повної готовності, потім додати дрібно нарізаний і злегка підсмажений з посіченою цибулею шпик і варити ще 3–5 хв, посолити. Перед подачею посипати зеленню петрушки. Куліш можна готувати і з картоплею, замінивши ⅓ пшона на 400 г картоплі.

КУЛІШ ІЗ САЛОМ

100 г пшона, 600 г картоплі, 2 цибулини ріпчасті, 100 г сала, 2 л води, зелень, сіль — на смак.

Пшоно добре промивають, заливають підсоленим окропом і варять до напівготовності. Потім додають обчищену, нарізану кубиками картоплю і варять ще 7–10 хв. Після цього добавляють дрібно нарізане, підсмажене разом з цибулею сало і дають прокипіти 5 хв. Перед подачею на стіл куліш у тарілці посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

КУЛІШ ІЗ РАКІВ

1 кг раків, 500 г пшона, 150 г цибулі ріпчастої, сіль — на смак.

Раків помити, обдати окропом і відрізати голови. Черевця раків нафарширувати промитим пшоном, покласти в каструлю, залити водою, посолити, додати дрібно нарізану цибулю і варити до готовності.

КУЛЕША ПО-ГУЦУЛЬСЬКИ

250 г кукурудзяного борошна, ½ л води, 1 л молока, сіль — на смак.

Просіяне кукурудзяне борошно висипати в киплячу підсолену воду і варити 10–15 хв. Готову кулешу добре вимішати дерев'яною ложкою, щоб не було грудок, і викласти на тарілку.

Перед подачею на стіл кулешу полити молоком.

КУЛЕШИК КВАСОЛЕВИЙ

500 г квасолі, 50 г моркви, 50 г кореня петрушки, 600 г молока, 100 г вершкового масла, сіль — на смак.

Квасолю промити, залити холодною водою і залишити на 10 год. Потім відварити, додавши моркву і петрушку. Суміш протерти крізь сито, влити гаряче молоко, посолити, довести до кипіння і заправити вершковим маслом.

ОГІРОЧНИК

500 г яловичих кісточок, 300 г картоплі, 100 г моркви, 50 г кореня петрушки, 100 г цибулі ріпчастої, 100 г жиру, 150 г солоних огірків, 50 г борошна, 300 г розсолу, 200 г сметани, 50 г зелені петрушки.

Із кісточок зварити бульйон. Процідити і покласти в нього нарізану картоплю, підсмажені на жиру моркву,

цибулю й петрушку. Під кінець додати нарізані солоні огірки, заправити пасерованим борошном і розсолом із солоних огірків, довести страву до готовності.

У тарілку з огірочником додати сметану і посипати зеленню петрушки.

ОГІРОЧНИК КВАСОЛЕВИЙ

300 г квасолі, 100 г солоних огірків, 300 г картоплі, 100 г цибулі ріпчастої, 100 г вершкового масла, 500 г огіркового розсолу, 200 г сметани або вершків, 2 жовтки, сіль, перець, лавровий лист — на смак.

Квасолю промити, замочити в холодній воді і залишити на 10 год. Потім відварити і відвар злити. У відвар долити воду, покласти картоплю і варити до напівготовності, потім додати нарізані солоні огірки, пасеровану цибулю, варену квасолю, лавровий лист, перець, огірковий розсіл і посолити. Знявши з вогню, огірочник заправити жовтками, розтертими зі сметаною.

Подавати на стіл із зеленню петрушки і сметаною.

КУЛЕШИК З ЙОРЖІВ

800 г йоржів і дрібної риби, 1 склянка перлових крупів, по 1 кореню моркви і петрушки, 2 л води, сіль і перець — на смак.

Одну склянку перебраних і промитих перлових крупів заливають трьома склянками холодної води, добре розварюють і протирають. У йоржів відокремлюють кістки, а м'якоть варять до готовності.

Із рибних голівок, хвостів, кісток і дрібної риби варять бульйон з доданням обчищених і нарізаних моркви і петрушки.

Готовий бульйон проціджують, з'єднують із розвареними перловими крупами, солять, перчать і розігрівають, помішуючи.

Подаючи на стіл, у тарілку з кулешиком кладуть м'якоть йоржів.

КУЛЕШИК З КАРТОПЛІ

800 г картоплі, 1 л молока, 1 ст. ложка вершкового масла, 3 стебла цибулі-порею, сіль — на смак.

Заправа: 2 яйця (жовтки), ½ склянки молока, 2 ст. ложки вершкового масла.

Картоплю чистять, промивають, нарізають шматочками, змішують з нарізаною і пасерованою на вершковому маслі цибулею-пореєм, заливають 4 склянками води, солять, варять 15–20 хв, протирають разом з відваром крізь сито, додають гаряче молоко, розмішують і доводять до кипіння.

Подаючи на стіл, кулешик заправляють вершковим маслом і яєчними жовтками, змішаними з гарячим кип'яченим молоком.

КУЛЕШИК З ПЕЧІНКИ

500 г печінки, 3 ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки борошна, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 стебло цибулі-порею, 2 жовтки, 1 склянка молока, 5–6 склянок води, сіль — на смак.

Очищену від плівки і жовчних протоків печінку миють, нарізають дрібними кубиками, обсмажують на маслі разом з очищеними і тонко нарізаними морквою, петрушкою і цибулею-пореєм і тушкують 30–40 хв із доданням води або бульйону.

Тушковану печінку 2–3 рази пропускають через м'ясорубку з дрібною решіткою і протирають крізь сито.

Борошно пасерують з вершковим маслом, розводять бульйоном, варять 15–20 хв, проціджують крізь сито, додають протерту печінку, перемішують і доводять до кипіння. Яєчні жовтки змішують з молоком і шматочками вершкового масла і заправляють ними знятий з вогню кулешик.

Подають кулешик з підсушеними скибочками білого хліба.

КУЛЕШИК З ГАРБУЗА

800 г гарбуза, 2 ст. ложки борошна, 3 ст. ложки вершкового масла, ½ міської булки, 1¼ л молока, 1 л води, 2 чайні ложки цукру, сіль — на смак.

Гарбуз обчищають, нарізають невеликими шматками, заливають 0,5 л молока або води і варять. Пасерують борошно на вершковому маслі, розводять 1 л гарячого молока і 0,5 л води, дають закипіти, з'єднують з гарбузом і варять 15–20 хв. Після цього суміш протирають крізь сито, солять, додають цукор, решту гарячого молока, доводять до кипіння, заправляють вершковим маслом і перемішують.

До кулешика подають нарізану кубиками і підсушену в духовці булку (грінки).

КУЛЕШИК ІЗ ЦВІТНОЇ КАПУСТИ

600 г цвітної капусти, 500 г картоплі, 2 склянки молока, 5 склянок води, 3 ст. ложки вершкового масла, сіль — на смак.

Три чверті взятої для готування кулешика цвітної капусти варять у підсоленій воді разом з почищеною і нарізаною шматочками картоплею протягом 15–20 хв. Зварені продукти протирають, заливають гарячим молоком і доводять до кипіння.

Подаючи на стіл, кулешик заправляють вершковим маслом і в тарілку кладуть решту суцвіть капусти, зварених у підсоленій воді.

КАПУСНЯКИ

Капусняк — друга за популярністю і споживанням рідка овочева страва в українській кухні. Варили його з квашеної капусти, картоплі і заправляли пшоном. Капусняк, як і борщ, був пісний і «скоромний», заправлений м'ясом або засмаженим (товченим) салом. Відрізняються капусняки один від одного набором продуктів, з яких готуються, і способами готування капусти. Так, для запорізького і звичайного капусняків капусту тушкують до напівготовності, для капусняка з грибами — до готовності, а для капусняка з кашею капусту обсмажують.

Ці особливості готування капусти і визначений набір продуктів створюють особливий смак кожного з капусняків.

Основним продуктом для приготування капусняків є квашена капуста, віджата від розсолу. Надмірно кислу капусту промивають холодною водою.

Капусняки в українській кухні співвідносяться з російськими щами, що готуються теж з квашеної капусти.

КАПУСНЯК ЗАПОРІЗЬКИЙ

500 г свинини, 650 г капусти квашеної, 500 г картоплі, 50 г пшона, 100 г цибулі ріпчастої, 100 г моркви, 50 г кореня петрушки, 50 г жиру, 10 г цукру, 30 г шпику, 80 г сметани, сіль, спеції, зелень — на смак.

Свинину зварити до готовності й нарізати на порції. Картоплю нарізати кубиками. Цибулю і коріння спасерувати на жиру. Віджату квашену капусту тушкувати з жиром до напівготовності. Шпик пропустити через м'ясорубку і розтерти з частиною сирої дрібно нарізаної цибулі і зеленню петрушки. У киплячий бульйон покласти картоплю, перебране і промите пшоно і варити 10–15 хв, потім додати тушковану капусту і варити ще 10–15 хв. Перед закінченням варіння покласти пасеровані цибулю і коріння, розтертий шпик, спеції, сіль.

Перед подачею в тарілку покласти шматочок свинини і сметану.

КАПУСНЯК УКРАЇНСЬКИЙ

800 г свинини, 800 г квашеної капусти, 500 г картоплі, 100 г цибулі ріпчастої, 100 г моркви, 50 г кореня петрушки, 100 г вершкового масла, 50 г борошна, 100 г

сала, 200 г сметани, 50 г часнику, 50 г зелені петрушки, сіль, перець — на смак.

Свинину відварити до готовності, нарізати шматочками, а бульйон процідити. Квашену капусту посікти і стушкувати до готовності. Цибулю, моркву, петрушку спасерувати на вершковому маслі, додати пасероване борошно, розведене бульйоном.

У проціджений бульйон покласти нарізану картоплю, квашену капусту, пасеровані овочі, сало, розтерте з часником, цибулею і зеленню петрушки, додати сіль, перець і варити до готовності.

Подаючи на стіл, у тарілку покласти сметану.

КАПУСНЯК ГРИБНИЙ ПО-ГУЦУЛЬСЬКИ

500 г кісток, 150 г грибів, 300 г квашеної капусти, 80 г цибулі ріпчастої, 20 г томату-пасти, 20 г борошна пшеничного, 150 г ковбаси копченої, 20 г крупів перлових, 50 г маргарину вершкового, 60 г сметани, зелень, спеції — на смак.

Квашену капусту тушкувати з доданням бульйону, маргарину і томату-пасти. Перлові крупи зварити до готовності. Гриби зварити в бульйоні. Пшеничне борошно і дрібно нарізану цибулю спасерувати на маргарині. Ковбасу нарізати соломкою. Підготовлені продукти змішати, залити бульйоном і проварити.

Подавати зі сметаною і нарізаною зеленню.

КАПУСНЯК З ГРИБАМИ

700 г квашеної капусти, по 1 кореню моркви, пастернаку, селери і петрушки, 100 г цибулі ріпчастої, 40 г олії, 400 г картоплі, 60 г сушених грибів, 10 г цукру, лавровий лист, перець чорний, зелень петрушки і кропу — на смак.

Гриби промити, розмочити і зварити. Готові гриби порізати на шматочки, а відвар процідити. У квашену капусту додати частину грибного відвару, цукор і тушкувати до повної готовності.

У грибний відвар, що залишився, покласти картоплю, довести до кипіння, покласти капусту, гриби, злегка обсмажене і нарізане коріння моркви, пастернаку, селери, а також цибулю і довести до повної готовності.

Подаючи на стіл, посипати дрібно нарізаною зеленню петрушки і кропу.

КАПУСНЯК З КВАСОЛЕЮ

800 г квашеної капусти, 100 г квасолі, 50 г вершкового масла, 1 ст. ложка томату-пюре, по ½ кореня моркви і петрушки, 2 цибулини ріпчасті, 600 г картоплі, 50 г сметани, 2 л води, лавровий лист, цукор, зелень, сіль, перець — на смак.

Квасолю замочують у холодній воді на 3–4 год, потім варять до готовності і відвар зливають. У киплячий відвар квасолі кладуть почищену і нарізану часточками картоплю, варять 5–10 хв, додають нарізані соломкою пасеровані на вершковому маслі моркву, петрушку, ріпчасту цибулю з томатом-пюре і дають закипіти. Після цього кладуть тушковану до готовності з доданням води, вершкового масла і цукру квашену капусту, варену квасолю, заправляють сіллю, цукром, лавровим листом, перцем і дають прокипіти.

Перед подачею на стіл у тарілку з капусняком кладуть сметану і посипають дрібно нарізаною зеленню кропу і петрушки.

КАПУСНЯК З КАШЕЮ

700 г яловичих кісток, 800 г квашеної капусти, ½ цибулини ріпчастої, по 1 кореню моркви і петрушки, по 2 ст. ложки вершкового масла і свинячого жиру, 1 склянка гречаних крупів, 2 л води, сіль і перець — на смак.

Варять бульйон із кісток з доданням цибулі, моркви і петрушки. Добре віджату квашену капусту тушкують з невеликою кількістю бульйону і жиром до готовності та заправляють перцем.

Із гречаних, злегка обсмажених крупів варять кашу з вершковим маслом.

Подаючи на стіл, у тарілку кладуть тушковану капусту, заливають гарячим бульйоном і окремо подають кашу.

СТРАВИ З М'ЯСА

СВИНИНА

СМАЖЕНИНА

1 кг свинини, 100 г свинячого жиру або олії, 1 кг картоплі, 100 г зелені кропу, петрушка, сіль, перець — на смак.

Свинину нарізати шматочками, злегка відбити, посолити, поперчити і обсмажити на свинячому жиру або олії з обох боків до рум'яного кольору.

Готову свинину подавати на стіл зі смаженою картоплею, поливши її соком, у якому вона смажилася, і посипати зеленню кропу і петрушки.

СМАЖЕНИНА ЗІ СВИНЯЧОЇ ШИЇ

1 кг м'яса, 300 г чорносливу, сіль, перець, гірчиця, цукор, часник, духмяне коріння — на смак.

М'ясо натерти гірчицею, сіллю, перцем, цукром, часником, загорнути у фольгу і покласти на 2 год у холодильник. Потім помістити в добре розігріту духовку і смажити, додавши коріння і підливши гарячої води. Через півгодини покласти чорнослив. Кожні 10–15 хв м'ясо треба поливати рідиною, що утвориться. Готову смаженину при-

давити гнітом. Вистигле м'ясо нарізати скибочками, прикрасити чорносливом і зеленою цибулею.

СІЧЕНИК З КАРТОПЛЯНОЮ НАЧИНКОЮ

400 г свинини, 100 г внутрішнього жиру, 1 цибулина ріпчаста, 1 яйце, 100 г м'якуша булки, 200 г картоплі, 100 г моркви, 15 г борошна, 100 г сметани, мелений перець, сіль — на смак.

Пропустити через м'ясорубку свинину, внутрішній жир, цибулю, булку. Додати жовток, трохи води, поперчити, посолити і добре вимішати.

Відварити в солоній воді картоплю, обчистити і протерти крізь друшляк. Підготовлений м'ясний фарш розкласти як корж, посередині покласти картоплю, змішану з тертою морквою, і, з'єднавши краї коржа, перекласти його на сковорідку в киплячу олію. Смажити на великому вогні, не накриваючи кришкою. Під кінець смаження січеник посипати борошном і додати сметану.

СІЧЕНИК З НАЧИНКОЮ З ГРЕЧАНОЇ КАШІ

Готується, як і січеник з картопляною начинкою, тільки замість картоплі кладеться гречана каша, зварена на воді зі свіжим салом.

ДУШЕНИНА З ЦИБУЛЕЮ

1,5 кг м'яса, 50 г вершкового масла, корінь петрушки, перець мелений, сіль — на смак.

Для поливки: 2 склянки сметани, 1 склянка цибулі ріпчастої подрібненої, 1 ст. ложка вершкового масла, сіль — на смак.

Шматки м'яса добре відбити, посолити, злегка присмажити з коренем петрушки в маслі. М'ясо порізати на тоненькі шматочки, покласти на сковорідку зі шматочком масла, посипати перцем і, поливши поливкою з цибулі, поставити запікати в духовку.

Поливка: змішати сметану, цибулю, масло; посолити і протушкувати.

ДУШЕНИНА З ПОМІДОРАМИ І СОЛОДКИМ ПЕРЦЕМ

1 кг свинини, 100 г цибулі ріпчастої, 50 г олії, 300 г перцю солодкого, 300 г помідорів, 500 г м'ясного бульйону, сіль, перець — на смак.

М'ясо нарізати шматочками, посолити, поперчити і присмажити з цибулею на олії. Покласти в сотейник, додати цибулю, дрібно нарізані помідори і солодкий перець, залити м'ясним бульйоном і тушкувати в духовці до готовності.

На стіл подавати зі смаженою картоплею.

ДУШЕНИНА З КАПУСТОЮ

1 кг свинини, 100 г цибулі ріпчастої, 2 склянки м'ясного бульйону, 100 г сала або свинячого жиру, 1 кг капусти, 500 г яблук, сіль, перець — на смак.

Нарізане невеликими шматочками м'ясо посолити, поперчити і присмажити з цибулею на салі або свинячому жиру до готовності.

Свіжу капусту нашаткувати, посолити і стушкувати. Яблука обчистити і дрібно нарізати.

У сотейник покласти тушковане м'ясо, капусту, яблука, залити м'ясним бульйоном і тушкувати 45 хв у духовці.

ДУШЕНИНА З ОВОЧАМИ

500 г свинини, 1 склянка гороху, ½ склянки сметани, ½ ст. ложки томату-пюре, 1 ст. ложка пшеничного борошна, 2 ст. ложки вершкового масла або смальцю, 2 цибулини ріпчасті, 2 морквини, 1 корінь петруш-

ки, ¼ склянки бульйону, сіль, перець, лавровий лист — на смак.

Підготовлену свинину нарізають дрібними кубиками, солять, обсипають пшеничним борошном і обсмажують у добре розігрітому смальці або вершковому маслі до рум'яного кольору. Горох перебирають, промивають і варять у несолоній воді до напівготовності.

Моркву, цибулю, петрушку обчищають, дрібно нарізають, змішують з меленим перцем, лавровим листом і сіллю.

Сотейник або каструлю змащують розтопленим вершковим маслом, кладуть шарами половину підготовлених овочів, потім підсмажену свинину, на неї — напівзварений горох, а зверху — другу половину овочів, заливають бульйоном, звареним із кісток, тушкують 20–25 хв, після чого заливають сметаною, змішаною з пасерованим на вершковому маслі томатом-пюре, і ставлять у духовку на 10–15 хв.

СВИНИНА, ТУШКОВАНА З КАПУСТОЮ І ЯБЛУКАМИ

500 г свинини, 1 кг свіжої капусти, 200 г яблук, 3 ст. ложки смальцю або вершкового масла, 2 цибулини ріпчасті, 1 склянка бульйону, сіль — на смак.

Свинину великим шматком солять, смажать на смальці або вершковому маслі до готовності і нарізають невеликими шматочками. Свіжу капусту обчищають, нарізають соломкою, добре перетирають із сіллю, тушкують 25–30 хв і змішують з пасерованою цибулею і нарізаними обчищеними яблуками.

У змащений розтопленим маслом сотейник або каструлю кладуть шарами, повторюючи кілька разів, тушковану капусту, підготовлену свинину з цибулею і яблуками, заливають бульйоном і тушкують 30–40 хв під закритою кришкою.

КРУЧЕНИКИ ЗІ СВИНИНИ, ФАРШИРОВАНІ ГРИБАМИ

400–500 г свинини, 100 г грибів свіжих, 100 г шинки вареної, 3 ст. ложки соусу молочного густого, по 3 ст. ложки сала пряженого і масла вершкового, сире яйце, 100 г білих товчених сухарів, сіль — на смак.

Свинину нарізати на широкі шматки й відбити сікачем до товщини 3–4 мм. На середину кожного шару покласти начинку (одну столову ложку), надавши їй довгастої форми. Потім, трохи піднявши ножем м'ясний шар, обгорнути ним начинку, щоб шар м'яса навколо неї був однакової товщини.

Перед смаженням крученики посолити, змочити в сирому збитому яйці й запанірувати в сухарях. Обсмажити їх на сковороді й довести до готовності в духовій шафі.

Начинка: свіжі печериці або білі гриби і нежирну шинку нарізати соломкою, злегка присмажити на маслі і змішати з густим молочним соусом.

На гарнір подати зелений горошок, смажену картоплю, овочі.

КРУЧЕНИКИ З ГРЕЧКОЮ

1 кг м'яса, 100 г свинячого жиру, 100 г цибулі ріпчастої, 200 г грибного відвару, 200 г сметани, сіль, перець, лавровий лист — на смак.

Для начинки: 250 г гречаних крупів, 1 цибулина ріпчаста, 3 яйця, перець, сіль — на смак.

М'ясо нарізати шматочками, посолити, поперчити, відбити. На кожний шматочок покласти начинку, згорнути валком, перев'язати ниткою і обсмажити на свинячому жиру. Скласти в каструлю, додати лавровий лист, підсмажену цибулю, грибний відвар, сметану і тушкувати в духовці до готовності.

Начинка: гречку відварити, перемішати з підсмаженою на маслі нарізаною цибулею, вареними яйцями, перцем, сіллю.

На стіл крученики подавати зі смаженою картоплею і тушкованими грибами.

КРУЧЕНИКИ ПО-ЖИТОМИРСЬКИ

130 г свинини, 35 г солоних огірків, 30 г цибулі ріпчастої, 15 г томатного соусу, 5 г борошна пшеничного, 15 г свинячого пряженого сала, 50 г гречаних крупів, 3 г сухарів, спеції, сіль — на смак.

Свиняче м'ясо нарізають тонкими скибками, відбивають, солять, посипають перцем; на середину кожної скибки кладуть фарш, м'ясо загортають маленьким валком, панірують у борошні, обсмажують, викладають у сотейник, заливають томатним соусом, закладають спеції і тушкують до готовності. Подають із гречаної кашею, під власним соусом.

Фарш готують із суміші пасерованої цибулі, припущених солоних огірків і товчених сухарів.

КРУЧЕНИКИ ВОЛИНСЬКІ

500 г свинини або яловичини, 1 кг капусти свіжої білокачанної або квашеної, 200 г цибулі ріпчастої, 35 г вершкового масла, 100 г свіжого сала, 25 г пшеничного борошна, 20 г цукру-піску, перець, сіль — на смак.

М'ясо нарізати тонкими широкими шматками, посипати сіллю і перцем, покласти в каструлю з розігрітим вершковим маслом і тушкувати до напівготовності. Нашатковану капусту стушкувати, заправити пасерованою цибулею, сіллю, цукром. На кожний шмат м'яса покласти скибочку сала, шар капусти, згорнути в трубочку і перев'язати ниткою. Крученики скласти в сотейник або глибоку сковороду і, підливши бульйон або воду, запікати в духовій шафі до появи рум'яної кірочки, періодично поливаючи соком.

ЗАВИВАНЕЦЬ ІЗ М'ЯСА СВИНЯЧОЇ ГОЛОВИ

1 свиняча голова, 1 язик, 2 яйця, 2 морквини.

Для фаршу: по ½ кореня петрушки, моркви, сіль, лавровий лист — на смак.

Свинячу голову середнього розміру зі шкірою обчищають, розрубують навпіл, видаляють мозок, миють, кладуть у киплячу воду, додають обчищені й нарізані моркву, петрушку, а також підготовлений язик і цілу морквину, сіль, лавровий лист і варять до напівготовності. Зварену голову виймають, відрізають вуха, зрізають шкіру зі шпиком і відокремлюють м'якоть від кісток. Язик, м'якоть і вуха нарізають квадратними скибками.

Зняту з голови шкіру укладають широким боком однієї половинки до вузького боку другої половинки так, щоб утворився прямокутник, зшивають ниткою і кладуть на вологий рушник.

На шкіру накладають шарами підготовлені шматочки м'яса, посипають сіллю, на м'ясо укладають зварені круто яйця, розрізані навпіл, моркву, нарізану вздовж, згортають завиванець, зав'язують джгутом, варять у бульйоні 30–40 хв до повної готовності, виймають, кладуть гніт і ставлять у прохолодне місце.

Подаючи на стіл, із завиванця виймають джгут, укладають на мілкий таріль, нарізають на скибки і прикрашають зеленню.

ЗАВИВАНЕЦЬ ЗІ СВИНЯЧОЇ ГРУДИНКИ

1,5 кг свинячої грудинки, 2 морквини, 1 цибулина ріпчаста, лавровий лист, 10 горошин перцю, сіль — на смак.

Нетовсту свіжу свинячу грудинку обмити, витерти чистою серветкою, надрізати плівку і видалити кістки, по-

солити, поперчити, згорнути (шкірою догори) і міцно перев'язати ниткою або джгутом.

Завиванець покласти в каструлю, залити гарячою водою, додати обчищену моркву, цибулю, лавровий лист, горошини перцю. Каструлю закрити кришкою і варити 2–3 год. До кінця варіння посолити, завиванець придавити гнітом і дати охолонути в тому ж бульйоні.

Подаючи на стіл, нитки видалити, м'ясо нарізати скибками.

ЗАВИВАНЕЦЬ ІЗ ПОРОСЯТИ

1 кг поросяти, 400 г свинини, 60 г шпику, 6 яєць, 1 морквина, ½ цибулини ріпчастої, 1 корінь петрушки, сіль, спеції — на смак.

Порося обсмалюють, потрошать, промивають, розрізають уздовж по грудній клітці, знімають шкіру з м'ясом і видаляють кістки, обрізаючи з них м'ясо.

Свинину нарізають шматками і разом з м'ясом, зрізаним з кісток поросяти, пропускають через м'ясорубку. Шпик нарізають кубиками, додають сіль, мелений перець, з'єднують із м'ясом і добре перемішують; половину фаршу кладуть на шкіру поросяти, потім — нарізані на чотири частини круто зварені яйця, а на них — другу половину фаршу. Згорнувши порося рулетом, кладуть його на вологу полотнину, добре перев'язують джгутом, поміщають у посуд з гарячою водою, додають сіль, перець горошком, лавровий лист, дрібно нарізані моркву, петрушку, ріпчасту цибулю і варять до готовності при повільному кипінні 2–2,5 год.

На готовий завиванець кладуть гніт і охолоджують.

ЗАВИВАНЕЦЬ ПО-ПОЛТАВСЬКИ

600 г свинини, 100 г шпику, 1 яйце, 50 г молока, часник, сіль, перець — на смак.

Підготовлену свинину нарізають, пропускають через м'ясорубку, додають трохи молока або води, подрібнений обчищений часник, сіль, перець, добре перемішують, викладають на мокру серветку, розрівнюють, розкладають дрібно нарізаний шпик, з'єднують кінцями серветки краї, надають м'ясу форми рулету, перекладають його на змащений маслом лист, змащують збитими з водою яйцями і запікають.

Подаючи на стіл, поливають розтопленим вершковим маслом. Завиванець можна подавати холодним.

ВЕРЕЩАКА

1 кг свинячої грудинки, 100 г свинячого жиру, 100 г цибулі ріпчастої, 1 л бурякового квасу, 200 г тертого чорного хліба, сіль, перець — на смак.

Свинячу грудинку нарізати, обсмажити на свинячому жиру, покласти в каструлю, додати перець, сіль, дрібно нарізану цибулю, жир, у якому смажилося м'ясо, залити буряковим квасом і тушкувати до напівготовності. Потім покласти в каструлю тертий чорний хліб і тушкувати до готовності.

ПОЛЯДВИЦЯ

1 кг м'яса (свинина або яловичина), 1 лимон, 50 г борошна, 100 г вершкового масла, сіль — на смак.

М'ясо обчистити від плівки, натерти лимоном, посолити, обкачати в борошні й присмажити на вершковому маслі. Потім поставити в духовку і довести до готовності.

Перед подачею на стіл м'ясо нарізати шматочками. Подавати зі смаженою картоплею, зеленню кропу і петрушки.

ШПУНДРА

1 кг свинячої грудинки, 100 г свинячого жиру, 100 г цибулі ріпчастої, 1 кг буряку, 500 г бурякового квасу, сіль, перець — на смак.

Свинячу грудинку нарізати дрібними шматочками і присмажити на свинячому жиру разом із цибулею. Покласти в каструлю, додати нарізаний буряк, залити буряковим квасом, поперчити, посолити і варити до готовності.

БІҐОС ЗІ СВИНИНИ

500 г свинини, 50 г свинячого жиру, 1,2 кг капусти, 10 г оцту, 300 г м'ясного бульйону, 100 г цибулі ріпчастої, 100 г томатного соусу, перець, сіль, цукор, лавровий лист — на смак.

Свіжу або квашену капусту покропити оцтом, додати м'ясний бульйон і тушкувати до напівготовності.

Свинину нарізати маленькими шматочками, посолити, поперчити і присмажити на свинячому жиру. Цибулю спасерувати, додати томатний соус і варити 10–15 хв.

Підготовлені продукти з'єднати, заправити цукром, сіллю, перцем на смак, додати лавровий лист і тушкувати до готовності.

САЛО ВАРЕНЕ З ЧАСНИКОМ

500 г сала, 30 г часнику, сіль, перець, зелень — на смак.

Сало нашпигувати часником і відварити до готовності. Наприкінці варіння додати сіль, перець.

Готове сало остудити і нарізати невеликими шматочками.

На стіл подавати із зеленню петрушки, кропу, цибулі.

БИТКИ ПО-УКРАЇНСЬКИ

450 г свинини, 60 г жиру, 100 г шпику, 100 г цибулі ріпчастої, 2 зубки часнику, 100 г хліба житнього, зелень петрушки, сіль, перець — на смак.

Свинину (корейку, окіст) нарізати пласкими широкими порціонними шматками, надаючи їм форми битків, посипати сіллю, перцем, злегка обсмажити з жиром. У сотейник покласти нарізаний скибками шпик, на нього — битки і злегка підсмажену ріпчасту цибулю, залити бульйоном і тушкувати до готовності. Заправити розтертим часником. Перед подачею битки з цибулею і шпиком покласти на підсмажені скибки житнього хліба і посипати зеленню петрушки.

На гарнір подати тушковану картоплю, окремо — свіжі або солоні огірки.

ПЕЧЕНЯ ПО-ЖИТОМИРСЬКИ

500 г свинини, 50 г вершкового масла, 1 кг картоплі, 1 морквина, 1 цибулина ріпчаста, 120 г томату-пюре, 40 г сушених грибів, часник, перець, лист лавровий, сіль — на смак.

Свинину нарізати невеликими шматками, посолити, злегка обсмажити і тушкувати до напівготовності з томатом-пюре.

Картоплю і моркву почистити, нарізати кубиками, злегка обсмажити на вершковому маслі, змішати з нарізаною сирою цибулею і заправити сіллю і перцем.

Підготовлені овочі й свинину скласти в каструлю шарами, починаючи і закінчуючи шаром овочів. Гриби відварити в одній склянці води, дрібно нарізати, ще поварити, уваривши бульйон наполовину, а потім залити ним підготовлену свинину з овочами, додати лавровий лист, ще трохи посолити і тушкувати до готовності.

Перед подачею посипати подрібненим часником, дати постояти 3–4 хв із закритою кришкою, потім подавати.

ВАРЕНЕ ПОРОСЯ З ХРІНОМ

1 порося, 2 кг картоплі, 200 г хріну, 50 г оцту, сіль — на смак.

Підготовлене порося відварити до готовності, посолити, остудити і нарізати порціями. Подавати на стіл з відварною картоплею і поливкою з хріну. Для поливки натертий хрін змішати з оцтом.

ПОРОСЯ, СМАЖЕНЕ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ (І ВАРІАНТ)

1 кг поросяти, 250 г гречаних крупів, 100 г смальцю, 3 ст. ложки вершкового масла, 1 цибулина ріпчаста, 2 яйця, сіль, перець — на смак.

Тушку поросяти обчищають, промивають, вимочують у холодній воді 2 год, обсушують рушником, солять усередині, фарширують і смажать на листі з добре розігрітим смальцем у духовці до готовності, періодично змазуючи порося смальцем.

Подаючи на стіл, смажене порося нарізають шматками, обкладають фаршем і поливають розігрітим вершковим маслом.

Фарш: варять розсипчасту кашу з гречаних крупів, нарізану цибулю обсмажують на вершковому маслі, січуть варені печінку і нирки поросяти, варені яйця, заправляють перцем і сіллю й усе добре перемішують.

ПОРОСЯ, СМАЖЕНЕ З ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ (ІІ ВАРІАНТ)

2,4 кг поросяти, 150 г сметани, 300 г свинячого сала, 2 кг готової гречаної каші, 3 яйця, 300 г цибулі ріпчастої, сіль — на смак.

Підготовлену тушку поросяти перед смаженням посолити зовні й усередині. Перед смаженням її можна розрубати вздовж на половинки. Покласти порося на лист із жиром, шкірою нагору, змазати сметаною і смажити в духовій шафі, періодично змазуючи шкіру жиром, але не поливаючи соком, що виділяється з м'яса, і не перевертаючи на інший бік. Тривалість смаження 50–60 хв, у залежності від температури духової шафи і ваги тушки. Визначити готовність можна, проколовши задню ніжку кухарською голкою в найтовщому місці до кістки: якщо сік, що виділяється при цьому, безбарвний, значить, м'ясо просмажилося.

Готову тушку перекласти в інший посуд, а для одержання м'ясного соку на лист налити бульйон, зварений з обсмажених м'ясних кісток; бульйон посолити і процідити.

Перед подаванням відрізати голову, розрубати тушку вздовж навпіл, потім кожну половину розрубати впоперек на порціонні шматки. Скласти шматки на таріль з гречаною кашею і полити жиром. Окремо до поросяти в соуснику подати м'ясний сік, що витік при смаженні. Можна подати також порося окремими порціями з кашею, поливши жиром і м'ясним соком. Гречану розсипчасту кашу злегка присмажити з жиром і м'ясним соком або змішати з січеними вареними яйцями. У кашу можна також додати пасеровану ріпчасту цибулю.

ПОРОСЯ ЗАЛИВНЕ

½ поросяти, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 цибулина ріпчаста, лавровий лист, 6–8 горошин перцю, 1 чайна ложка желатину, сіль — на смак.

Порося випотрошити, обсмалити і промити. Потім зварити у воді з приправами на слабкому вогні. Якщо прянощів і коріння покласти менше, запах поросяти буде гострішим. Готове порося остудити в бульйоні, вийняти, нарізати шматками, покласти на таріль і прикрасити кружечками вареної моркви.

Бульйону, у якому варилося порося, дати відстоятися, процідити і, якщо його багато, прокип'ятити, щоб випарити частину рідини. Потім покласти в бульйон желатин, заздалегідь замочений у холодній воді. Желатину треба взяти трохи або зовсім не класти, оскільки в молодому поросяті містяться речовини, що утворять холодець.

Окремо подати хрін з оцтом.

ПОРОСЯ СМАЖЕНЕ ФАРШИРОВАНЕ

1 порося, 300 г телятини, 150 г вершкового масла, 2 скибки хліба без шкуринки, 2 яйця, 1 цибулина ріпчаста, 1 морквина, майонез, зелень, перець, сіль — на смак.

Порося добре обчистити, розрізати черевце, грудну клітку, випотрошити. Потім промити його і видалити всі кістки, крім кісток голови і ніжок. Натерти сіллю і дати просолитися протягом 30 хв.

Серце, легені, печінку і нирки поросяти зварити в підсоленій воді, остудити і розрізати на шматки, додати телятину, моркву, цибулю і присмажити на маслі, а потім двічі пропустити через м'ясорубку. Окремо розтерти до білого кольору масло; розтираючи, додати пропущене через м'ясорубку м'ясо, замочений у молоці хліб, яєчні жовтки, перець, сіль і розбавити бульйоном, щоб маса не була занадто крутою. Потім додати збиті білки й обережно перемішати.

Приготовленим фаршем начинити порося, зашити груди й черевце, покласти на лист і смажити в духовці. Коли шкірочка зарум'яниться, влити склянку бульйону. Під час смаження поливати порося соком, що утвориться. Смажити треба приблизно 1,5 год. Вуха і хвіст можна обгорнути папером, щоб не пригоріли.

Засмажене порося остудити, видалити нитки, покласти на довгастий таріль спинкою догори і розрізати на шматки гострим ножем, намагаючись не зіпсувати зовнішнього вигляду. Зверху прикрасити майонезом і зеленню петрушки. Окремо подати хрін.

ПОРОСЯ ФАРШИРОВАНЕ СВЯТКОВЕ

1 порося, сіль, перець — на смак.

Для фаршу: 500–600 г м'якоті телятини, 300 г печериць, ½ л вершків, сіль, перець — на смак.

Для поливки: 1 ст. ложка борошна, 2 склянки бульйону, 70 г вершкового масла, 1 жовток, ¼ склянки вершків.

Порося випотрошити і як слід промити зовні й усередині. Вирізати кістки ребер і хребта, посолити і поперчити всередині, нафарширувати заздалегідь приготовленим фаршем.

Розріз зашити, порося загорнути в промащену серветку, надати форми рулету, перев'язати мотузкою, помістити його в казан разом з усіма кістками і залити водою так, щоб порося цілком опинилося під нею. Поставити на сильний вогонь під закритою кришкою і після закипання зменшити вогонь до мінімуму. Варити не менше чотирьох годин.

Готове порося вийняти, нитки видалити, нарізати його круглими скибами, як рулет, викласти вінком на таріль, залити поливкою і подавати.

Фарш: сиру телятину двічі пропустити через м'ясорубку, покласти в емальовану миску і збивати м'ясо дерев'яною ложкою, поступово додаючи вершки, до пишності; посолити, поперчити, додати варені, дрібно нарізані печериці.

Поливка: борошно підігріти на сковороді з 1 ст. ложкою вершкового масла, поступово розбавляючи бульйоном, і прокип'ятити, довівши до консистенції сметани. Вершкове масло, що залишилося, розтерти з яєчним жовтком і вершками; заправити цією сумішшю борошно і потримати на парі, не даючи кипіти, щоб не згорнувся жовток, постійно помішуючи.

СВИНИНА З ЧОРНОСЛИВОМ

600 г свинини, 80 г черствої булки, 250 г чорносливу, 2–3 ст. ложки смальцю або вершкового масла, ½ ст.

ложки цукру, ⅔ ст. ложки оцту 9%-го, 1 кг картоплі, лавровий лист, перець — на смак.

М'ясо, звільнене від кісток і промите, великим шматком солять, обсмажують з усіх боків зі смальцем або вершковим маслом до появи рум'яної кірочки.

Обсмажене м'ясо перекладають у сотейник або каструлю, додають оцет, духмяний перець, лавровий лист, воду і тушкують до готовності під закритою кришкою.

Чорнослив перебирають, промивають, варять до готовності, протирають крізь сито, кладуть у посуд, з'єднують з розтертою черствою булкою, підсмаженою на маслі, цукром і соком, у якому тушкувалося м'ясо, добре проварюють, протирають крізь сито, доводять до кипіння і заливають м'ясо, нарізане тонкими скибками.

На гарнір готують смажену картоплю.

КОВБАСА ДОМАШНЯ

1 кг жирної свинини, 300 г кишок, 1 головка часнику, 6 цибулин ріпчастих, сало, перець чорний мелений, сіль — на смак.

Жирну свинину нарізати кубиками, приправити перцем, посіченим або розтертим із сіллю часником, сіллю. Масу перемішати, начинити нею кишки і покласти їх на 5–6 год у холодильник. Потім ретельно обсмажити з салом і цибулею, спочатку зробивши декілька проколів, щоб кишки не полопались.

КЕНДЮХ

1 свинячий шлунок, 0,5 кг свинячої жирної грудинки, 200 г свинячого фаршу, 2 яйця, 3 цибулини ріпчасті, часник, майоран, перець мелений, сіль — на смак.

Шлунок декілька разів промити холодною і гарячою водою. Із грудинки видалити кістки, нарізати її дрібними

кубиками, змішати з фаршем, яйцями, подрібненою цибулею, прянощами, начинити шлунок, зашити його і запекти в духовці.

ПОМІДОРИ ЗІ СМАЖЕНИМ САЛОМ

1 кг помідорів, 250 г сала, 6 скибок пшеничного хліба, перець чорний мелений, сіль — на смак.

Сало нарізати тонкими скибочками, покласти на розігріту сковороду, обсмажити з обох боків до золотавого кольору і вийняти. На цю ж сковороду, з жиром, покласти нарізаний квадратиками 3×4 і завтовшки 1 см хліб і обсмажити. Помідори розрізати навпіл, віджати сік, посолити, поперчити і присмажити. На середину страви покласти хліб, зверху — шматочки сала, а навколо — помідори.

ЯЛОВИЧИНА І ТЕЛЯТИНА

ЯЛОВИЧИЙ ХОЛОДЕЦЬ

1 кг яловичої гомілки, 1–2 морквини, 1 цибулина ріпчаста, 1 корінь петрушки, лавровий лист, перець, зелень, сіль — на смак.

Гомілку розрубати на частини. Вимочити в холодній воді протягом 4–5 год, вимити щіткою, промити холодною водою, покласти в каструлю, залити водою у співвідношенні 2 л на 1 кг. Закрити каструлю кришкою, довести до кипіння, варити на слабкому вогні 6–7 год, час від часу знімаючи з поверхні бульйону жир. Варити треба доти, поки м'ясо не буде легко відокремлюватися від кісток. Приблизно за годину до закінчення варіння додати в бульйон моркву, петрушку, цибулю, лавровий лист і кинути кілька горошин перцю. Після варіння видалити з

поверхні весь жир, вийняти лавровий лист, м'якоть відокремити від кісток, пропустити її через м'ясорубку, змішати з проціженим бульйоном і скип'ятити. Посолити, розмішати й розлити у судки.

Перед подачею судок занурити в гарячу воду, викласти холодець на таріль і прикрасити його зеленню петрушки або кропу.

До холодцю подають хрін з оцтом, гірчицю, огірки, салат із червонокачанної або білокачанної капусти.

ЯЛОВИЧИНА ПО-ДОНЕЦЬКИ

1 кг яловичого філе, 2 ст. ложки жиру, ¾ склянки бульйону, сіль, перець, цукор — на смак.

Філе вимити, обсушити, натерти сіллю, перцем, цукром і покласти на півтори–дві години в холодильник. Розтопити на сковороді жир і обсмажити в ньому м'ясо до коричневого кольору, підлити гарячий бульйон і смажити в духовці до готовності, періодично поливаючи цим же бульйоном.

Готове м'ясо остудити, нарізати скибочками, викласти на таріль, прикрасити тертим хріном, кружечками солоного огірка, желе з бульйону.

КОВБАСКИ «ПОЛТАВСЬКІ»

300 г яловичини, 200 г копченої свинячої грудинки, 2 яйця, 1 ст. ложка вершкового масла, 1 скибка білого хліба, ½ склянки молока, 1 цибулина ріпчаста, 1 банка майонезу, 10 г желатину, 1 чайна ложка натертого буряку, 1 ст. ложка натертої моркви, нарізана зелень, жир, борошно, панірувальні сухарі для обкачування, сіль, перець — на смак.

М'ясо двічі пропустити через м'ясорубку, другий раз разом з розмоченим у молоці хлібом і обсмаженою у вершковому маслі цибулею. До фаршу додати яйця, посолити,

поперчити, як слід перемішати і розділити на 100-грамові порції. Розкачати ковбаски, обкачати в суміші з панірувальних сухарів і борошна і смажити у великій кількості жиру.

У майонез покласти 10 г набряклого желатину й розчинити його. Отриману суміш розлити в три тарілочки. До однієї частини додати натерту на тертці з дрібними вічками варену моркву, до другої — відварний буряк, до третьої — зелень, і кожну перемішати. Обережно обмазати отриманими сумішами остиглі ковбаски з м'яса.

ЗАВИВАНЕЦЬ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ З ОМЛЕТОМ

800 г м'якоті яловичини, 200 г свинячого фаршу, 1 скибка білого хліба, 1 яйце, сіль, перець, коріння, лавровий лист, цукор, гірчиця — на смак.

Омлет: 3 яйця, 1 ст. ложка молока, 1 чайна ложка борошна, сіль, маргарин — на смак.

М'ясо відбити, посолити, поперчити, трохи посипати цукром, змазати гірчицею, а потім начинкою, покласти зверху готовий омлет, скачати, як рулет, зшити, туго перев'язати джгутом, опустити в гарячу воду, у яку покладено коріння і спеції, і варити до готовності. Потім обсмажити до появи коричневої кірочки і покласти зверху гніт. Через 6 год зняти джгут і нитки.

Начинка: до фаршу додати розмочений у молоці хліб, яйце, посолити, поперчити і все як слід перемішати.

Омлет: яйця збити, додати молоко, борошно, посолити і перемішати. На сковороді розтопити маргарин, вилити туди суміш і смажити в закритій сковороді до готовності.

ЗАВИВАНЕЦЬ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ ЗІ ШПИКОМ І МОРКВОЮ

1,5 кг яловичини, по 200 г шпику і моркви, 100 г кільки, 1 яйце, 1 ст. ложка сметани, 1 цибулина ріпчаста, перець, сіль, коріння, лавровий лист — на смак.

Шпик нарізати шматочками, цибулю нарізати, обсмажити, остудити, пропустити через м'ясорубку разом з кільками, додати яйце, сметану, посолити, поперчити і додати в отриману масу нарізану кубиками моркву.

М'ясо відбити, посолити, поперчити, обмазати начинкою, загорнути рулетом, зашити в марлю і варити у воді з корінням і спеціями до готовності. Потім вийняти з води, трохи остудити і придавити гнітом.

З остиглого рулету зняти марлю, нарізати його скибками і розкласти на тарелі для печені. Прикрасити зеленню й овочами.

ЯЛОВИЧИНА, ТУШКОВАНА ЗІ ШПИКОМ І КАРТОПЛЕЮ

150 г шпику або копченої грудинки, 300 г яловичини, 1 цибулина ріпчаста, 2–3 помідори або 1 ст. ложка томату-пасти, 8–10 картоплин, 50 г січеної зелені, перець, часник, сіль — на смак.

М'ясо нарізати кубиками. Шпик або грудинку також нарізати кубиками. Обсмажити усе разом на сковорідці з подрібненою цибулею. Посипати сіллю, додати товчений часник і трохи води. Тушкувати на середньому вогні під кришкою 20 хв.

Помідори і картоплю нарізати дрібними шматочками і покласти на м'ясо. Посипати сіллю, перцем. Якщо необхідно, підлити окропу. Тоді тушкувати до повної готовності, періодично перевіряючи, чи готове м'ясо.

ЯЛОВИЧИНА ПО-СІЛЬСЬКОМУ

750 г яловичини, 1 пучок супової зелені, 3–4 цибулини ріпчасті, сіль, жир, хрін, мариновані огірки — на смак.

М'ясо покласти в невелику кількість киплячої підсоленої води, незадовго до його готовності додати супову зелень і розрізані навпіл і підсмажені цибулини. М'ясо розділити на частини і розкласти по тарілках, залити бульйоном, приправити тертим хріном і маринованими огірками.

ДУШЕНИНА ЗІ СМЕТАНОЮ

1 кг яловичини, 500 г картоплі, 2 склянки сметани, 100 г олії, 30 г вершкового масла або шпику, чорний перець горошком, лавровий лист, сіль — на смак.

Беруть м'якоть від товстого філе або потиличної частини, обмивають, нарізають скибками в палець завтовшки, відбивають з обох боків і швидко обсмажують у киплячому маслі. Потім беруть сотейник, кладуть шматок вершкового масла або нарізаний шматками шпик, шар обсмаженого м'яса, шар сирої, нарізаної кружечками картоплі, шар м'яса, шар картоплі і т. д., поки не укладуть усе м'ясо, останньою повинна бути картопля. Влити сметану, посолити, покласти кілька зерен перцю, лавровий лист, закрити кришкою і тушкувати в духовці.

Перед подаванням перекинути сотейник на глибокий таріль і страву подавати разом із соусом.

ДУШЕНИНА З ЦВІТНОЮ КАПУСТОЮ

700 г яловичини, 600 г цвітної капусти, 200 г вершкового масла або олії, 1 велика цибулина ріпчаста, 300 г помідорів або 30 г томату-пасти, зелень петрушки, сіль, перець — на смак.

М'ясо нарізати на однакові шматки, вимити, дати стекти воді, посолити й обсмажити в розігрітому в каструлі маслі. Покласти в каструлю з м'ясом дуже дрібно нарізану цибулю, смажити, поки цибуля пожовкне, залити теплою водою, посолити, поперчити на смак і тушкувати на помірному вогні.

Цвітну капусту розібрати на суцвіття, промити, залити холодною водою на 15 хв, відкинути на сито, після чого злегка присмажити в маслі, покласти в каструлю з майже готовим м'ясом, додати обчищені від шкірочки помідори або томатну пасту і поставити в духовку. Готову страву прикрасити спеченими в духовці маленькими помідорами і дрібно нарізаною зеленню петрушки.

ДУШЕНИНА З БАКЛАЖАНАМИ

750 г яловичини, 3 баклажани середнього розміру, 1 цибулина ріпчаста, 500 г помідорів, 1 ст. ложка борошна, 50 г жиру, 0,4 л бульйону з кісток або води, 3 зубки часнику, 1 ст. ложка вершкового масла, сіль і перець — на смак.

Вимите м'ясо нарізати на рівні порції, посолити й обсмажити в розігрітому в каструлі жиру. Додати дрібно нарізану цибулю, залити теплою водою або бульйоном з кісток і тушкувати на помірному вогні.

Вимити баклажани, розрізати спочатку уздовж на чотири частини, а потім упоперек на два-три шматочки, посолити і дати стекти. Обсмажити в розігрітому жиру з обох боків кожний шматочок до жовтого кольору.

Коли м'ясо буде наполовину готове, покласти в нього пюре, приготовлене зі зварених і протертих крізь сито свіжих помідорів, дрібно нарізаного часнику, обсмажених баклажанів, змішаного з маслом борошна, сіль і перець — на смак, поставити каструлю в духовку і тушкувати при повільному кипінні.

Готове м'ясо подати до столу, посипавши зеленню петрушки.

ДУШЕНИНА З ПЕРЦЕМ І КВАСОЛЕЮ

250 г яловичини (філе, стегно), 250 г помідорів, 250 г спілої квасолі, 1 чарка червоного вина, 3 ст. ложки олії, 1 велика цибулина ріпчаста, 1 стручок солодкого перцю, мелений червоний перець, сіль — на смак.

Замочену на ніч квасолю відварити. Нарізану цибулю злегка обсмажити в олії, додати нарізане дрібними кубиками м'ясо, а також дрібно посічений солодкий перець. Влити трохи гарячої води, посолити, поперчити. М'ясо тушкувати на слабкому вогні, закривши кришкою. Потім додати квасолю і нарізані кружальцями помідори. Через 10 хв влити чарку вина і залишити на вогні на 5 хв.

ЗРАЗИ З ГРИБНИМ ФАРШЕМ

1,25 кг яловичини, 100 г олії, 200 г сметани, 2 склянки бульйону або окропу, 1 ст. ложка борошна, 2 цибулини ріпчасті, 3 ст. ложки сухарів, 100 г грибів сушених або 200 г консервованих, 1 пучок кропу, перець, сіль — на смак.

Взяти огузок або товсте філе, почистити, вимити, нарізати довгастими скибками, відбити кожну з них до тонкого шару, посипати з обох боків сіллю і перцем. Покласти на кожну по ложці фаршу.

Фарш: дрібно посікти цибулю, присмажити її на маслі, додати дрібно нарізані гриби (консервовані або сушені), присмажити, додати просіяні сухарі, трохи бульйону, щоб фарш був соковитий, і ложку сметани, покласти на смак сіль, перець, усе розмішати й остудити. Якщо є свіжий кріп, то дрібно посікти його і додати до фаршу. Консервовані гриби нарізають і тушкують спершу окремо з маслом до м'якості; сушені гриби спершу відварюють і дрібно нарізають.

М'ясо загорнути рулетиками, зв'язати нитками і присмажити на сковороді у киплячому маслі. Коли м'ясо підрум'яниться, перекласти в каструлю, залити сметаною, накрити кришкою і поставити тушкуватися в духовку.

ДУШЕНИНА З ГРИБАМИ

1 кг яловичини (від задньої ноги), 2–3 цибулини ріпчасті, 4 морквини, 200 г свіжих грибів, 1 головка часни-

ку, 50 г свинячого сала, 1½ склянки сухого вина, 4 ст. ложки олії, 2 чайні ложки солі, ¼ чайної ложки меленого перцю.

Порції м'яса натерти часником, сіллю і перцем. Налити в каструлю олію і покласти половину порції сала, нарізану моркву, зверху — шар м'яса. На м'ясо покласти шар нарізаної цибулі і гриби. Потім покласти другий шар м'яса, а на нього шар цибулі і грибів і, нарешті, третій шар м'яса. М'ясо накрити скибками сала. Полити вином і посипати перцем. Поставити в добре нагріту духовку (до 200°С) на 30–40 хв або доти, поки м'ясо стане м'яким.

СМАЖЕНИНА ПО-ЧЕРКАСЬКИ

1 кг яловичини, 1,5 кг картоплі, 200 г цибулі ріпчастої, 50 г томатного соусу, 150 г сметани, 200 г зеленого горошку, 100 г зелені петрушки, 100 г олії, сіль, перець — на смак.

Яловичину нарізати невеликими шматочками, відбити, посолити, поперчити і злегка обсмажити. Картоплю нарізати і також обсмажити.

М'ясо і картоплю скласти в керамічні горщики, додати підсмажену цибулю, томатний соус, зелений горошок, сметану, сіль, перець, зверху посипати зеленню петрушки і запекти в духовці.

На стіл подавати в керамічних горщиках.

СМАЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЬОМУ З КАРТОПЛЕЮ

1 кг яловичини, 1 кг картоплі, 200 г цибулі ріпчастої, 600 г м'ясного бульйону, 100 г олії, сіль, перець — на смак.

Для тіста: 500 г борошна, 50 г маргарину, 100 г сметани, 2 яйця, сіль — на смак.

Яловичину нарізати невеликими шматочками, посолити, поперчити і присмажити. Картоплю почистити, нарізати кубиками і стушкувати до напівготовності. Цибулю присмажити до золотавого кольору.

Яловичину, картоплю, цибулю покласти в керамічні горщики і залити гарячим бульйоном. Горщики заліпити тістом і поставити в духовку на 20–30 хв.

СМАЖЕНИНА З ГРИБАМИ

1 кг яловичини, 50 г свинячого жиру, 100 г грибів, 300 г цибулі ріпчастої, 200 г моркви, 2 кг картоплі, 100 г олії, 200 г сметани, 500 г грибного відвару, сіль, перець — на смак.

Підготовлену яловичину нарізати, посипати сіллю, перцем, обсмажити, покласти в каструлю і тушкувати до готовності разом із морквою, цибулею в м'ясному бульйоні.

Гриби відварити, посікти й обсмажити з цибулею. Картоплю нарізати і також обсмажити. У горщики покласти картоплю, тушковане м'ясо, гриби з цибулею, залити сметаною, грибним відваром і запекти в духовці.

ГАЛУШКИ З ПЕЧЕРИЦЯМИ

350 г яловичини, 150 г свинини, 250 г картоплі, 125 г молока, 1 яйце, 30 г сметани, 10 г сухарів, 10 г вершкового масла, 5 г солі, 1 цибулина ріпчаста, перець чорний горошком, 100 г оселедця, 50 г пшеничного борошна, 2 листи лаврових, 100 г печериць.

Для поливки: 20 г вершкового масла, 50 г цибулі ріпчастої, 1 ст. ложка оцту, 25 г пшеничного борошна, 15 г цукру, 20 г сметани, сіль — на смак.

М'ясо пропустити через м'ясорубку. Картоплю зварити в шкірці, обчистити й натерти на тертці, а оселедця (філе) дрібно посікти.

В окремий посуд влити молоко, вбити яйце, додати сметану, сухарі, пряжене масло, сіль, терту цибулю.

Усі підготовлені продукти з'єднати разом, добре розмішати, сформувати галушки, обкачати в борошні й скласти на дно посуду одним шаром, залити окропом так, щоб вода злегка покрила галушки, посолити, додати цибулю, перець чорний горошком, лавровий лист і тушкувати 15 хв.

Поливка: масло розтерти з цибулею, розвести процідженим наваром з галушок, додати цукор, оцет, сметану, сіль. Підготовленою поливкою залити галушки вдруге і знову протушкувати. Готові галушки викласти на таріль. Окремо подати підсмажені, заправлені поливкою з галушок печериці.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ОВОЧАМИ І ЯЙЦЕМ

500 г м'якоті яловичини, 100 г шпику, 3 яйця, 1 солоний огірок, 1 ст. ложка пряженого сала, 1 картоплина, 1 ст. ложка зелені петрушки, 1 ст. ложка зелені кропу, ½ чайної ложки меленого перцю, 2 ст. ложки борошна, сіль — на смак.

Із м'якоті задньої частини нарізати 4 пласких шматки розміром з долоню, обчистити від плівок, відбити, посолити, посипати перцем, а потім на кожний шматок м'яса покласти кружальця солоного огірка і звареного круто яйця, смужки шпику і нарізану соломкою сиру картоплю.

Всі шматки м'яса з начинкою загорнути рулетиками, перев'язати ниткою, обмазати яйцем і запанірувати у борошні, обсмажити на сильному вогні в пряженому салі, перекласти в каструлю, залити киплячою водою або бульйоном так, щоб покрити м'ясо, і тушкувати до готовності.

Подавати на стіл з тушкованою картоплею, поливши її утвореним при тушкуванні завиванця соусом і посипавши зеленню.

ЗАПІКАНКА М'ЯСНА З ПЕЧІНКОЮ І ПШОНОМ

500 г яловичини, 300 г печінки, 1 склянка пшона, 1 цибулина ріпчаста, 1 яйце, 3 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка маргарину або іншого жиру, 2 ст. ложки сухарів, 1 склянка томатного соусу, сіль, перець — на смак.

Варять в'язку пшоняну кашу, охолоджують, заправляють вершковим маслом, збитим яйцем, солять, перемішують і розділяють на дві рівні частини.

Яловичину відокремлюють від кісток, варять або тушкують до готовності, пропускають разом з вареною печінкою через м'ясорубку, заправляють сіллю, перцем і смаженою цибулею.

У посуд, змащений жиром і посипаний сухарями, кладуть частину пшоняної каші, розрівнюють, кладуть шар м'ясного фаршу, зверху — решту каші, розрівнюють, посипають сухарями, збризкують жиром і запікають.

Подаючи на стіл, до запіканки подають томатний соус.

СІЧЕНИКИ ПО-ПОЛТАВСЬКИ

700 г яловичини, 50 г шпику, 2 ст. ложки сухарів, 2 зубки часнику, 2 ст. ложки смальцю, 1 кг картоплі, 2 ст. ложки смальцю для смаження картоплі, сіль, перець — на смак.

М'ясо обчищають від жил, промивають, два рази пропускають через м'ясорубку, додають дрібно нарізані шпик і часник, перець, сіль, усе добре перемішують, підливши трохи води для соковитості, формують січеники овальної форми, обкачують у сухарях і смажать на смальці або вершковому маслі до готовності.

На гарнір подають зварену в шкірці, обчищену, а потім підсмажену картоплю.

ГОЛУБЦІ З М'ЯСОМ ПО-УКРАЇНСЬКИ

1 кг яловичини, 1,2 кг свіжої капусти, 4 ст. ложки рису, 2 цибулини ріпчасті, 2–3 ст. ложки вершкового масла, сіль, перець — на смак.

Поливка: ½ склянки сметани, 2½ склянки м'ясного бульйону, по 1 ст. ложці пшеничного борошна і вершкового масла, сіль — на смак.

Капустину обчищають від верхніх листів, промивають, вирізують качан, кладуть у киплячу підсолену воду і варять до напівготовності 15–20 хв; потім качан виймають, охолоджують і розбирають на окремі листки. З кожного листка зрізають товсті частини або розбивають їх сікачем.

М'ясо пропускають через м'ясорубку, додають припущений рис, пасеровану ріпчасту цибулю, перець, сіль, добре розмішують, кладуть на підготовлені листки капусти, краї їх згортають і надають голубцям прямокутної форми.

Голубці укладають у сотейник або каструлю, заливають сметанною поливкою і тушкують у духовці до готовності.

Поливка: борошно пасерують на вершковому маслі так, щоб воно не змінило кольору, додають сметану, розмішують, розводять гарячим бульйоном, проварюють 8–10 хв на слабкому вогні, солять, проціджують, доводять до кипіння і заправляють вершковим маслом.

СІЧЕНИКИ З ПЕЧІНКИ

400 г печінки, 50 г шпику, 1 яйце, 60 г білої булки, 2 чайні ложки пшеничного борошна, 1 ст. ложка жиру, 2 ст. ложки вершкового масла, сіль, перець — на смак.

У підготовлену печінку, пропущену через м'ясорубку, додають нарізаний дрібними кубиками шпик, натерту на тертці черству булку, сире яйце, сіль, перець, усе добре вимішують, обкачують у борошні і смажать.

Січеники подають на стіл з комбінованим гарніром, поливають розігрітим вершковим маслом.

КОВБАСА З ПЕЧІНКИ І ГРЕЧАНОЇ КАШІ

1 кг печінки, 500 г шпику, 300 г гречаної каші, 2 яйця, 1 цибулина ріпчаста, 300 г кишок, мелений духмяний і чорний перець, сіль — на смак.

Підготовлені печінку і шпик нарізають шматочками, тушкують до готовності, пропускають через м'ясорубку, змішують з розсипчастою гречаною кашею, сирими яйцями, пасерованою цибулею, меленим духмяним і гірким перцем, сіллю, наповнюють підготовленою масою кишки і варять 30–40 хв, не накриваючи посуд кришкою.

Зварену ковбасу можна присмажити на смальці або вершковому маслі.

ПОМІДОРИ З НАЧИНКОЮ З ЛІВЕРУ І ГРЕЧАНОЇ КАШІ

1 кг помідорів, 300 г ліверу (серце і легені), ½ склянки гречаних крупів, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 цибулини ріпчасті, 1 ст. ложка сухарів, 1½ склянки цибульної поливки, зелень, сіль, перець — на смак.

Лівер (серце, легені), нарізаний кубиками, заливають гарячою водою, варять до готовності, пропускають через м'ясорубку, змішують з розсипчастою гречаною кашею, заправляють дрібно нарізаною підсмаженою цибулею, сіллю і меленим перцем.

Свіжі добірні помідори промивають у холодній воді, зрізають денця, виймають серцевини з насінням, не порушуючи цілості помідорів.

Підготовлені помідори фарширують начинкою з ліверу і гречаної каші, посипають сухарями і ставлять у духовку на 15–20 хв.

Подаючи на стіл, помідори поливають цибульною поливкою і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАНІ ЛІВЕРОМ І ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ

1 кг кабачків, 300 г ліверу, ¼ склянки гречаної крупи, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 цибулини ріпчасті, 1 склянка бульйону, 1½ склянки цибульної поливки, зелень, сіль, перець — на смак.

Обчищені кабачки нарізають кружечками завтовшки 2–2,5 см, видаляють насіння, відварюють у підсоленій воді і відціджують на сито.

Підготовлені кабачки фарширують начинкою, приготовленою так само, як для страви «Помідори з начинкою з ліверу і гречаної каші», кладуть у сотейник, заливають бульйоном і тушкують до готовності.

Подаючи на стіл, кабачки заливають цибульною поливкою і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

ДУШЕНИНА СЕЛЯНСЬКА

1 кг яловичини, 2½ ст. ложки борошна, 2 склянки бульйону, 4 ст. ложки вершкового масла, 800 г картоплі, 250 г цибулі ріпчастої, 100 г зелені, 1 ст. ложка подрібненої зелені петрушки, перець, сіль — на смак.

М'ясо обчистити від кісток, жил, пліви, тонко нарізати, відбити, посолити, поперчити, обкачати в борошні, потім обсмажити з обох боків.

Картоплю почистити, нарізати кружечками, посипати нарізаною цибулею і зеленню селери, перцем, сіллю, добре перемішати.

М'ясо і картоплю покласти шарами в сотейник, закінчивши шаром картоплі, залити бульйоном і стушкувати до готовності.

Подаючи до столу, посипати посіченим часником і зеленню петрушки.

КРУЧЕНИКИ ВОЛИНСЬКІ

1 кг яловичини, 2 кг свіжої або квашеної капусти, 1 склянка бульйону, 4 ст. ложки вершкового масла, 200 г цибулі ріпчастої, 200 г сала, 2 ст. ложки борошна, 100 г томату-пюре, 4 чайні ложки цукру, перець, сіль — на смак.

М'ясо нарізати тонкими широкими шматочками, посолити, поперчити, покласти в сотейник з розігрітим маслом і тушкувати під кришкою до напівготовності. Шинковану свіжу або кислу капусту заправити злегка обсмаженою цибулею, томатом-пюре, сіллю (квашену — ще й цукром). Підготовлену капусту покласти шаром на шматки м'яса, обкласти тонкими шматочками сала, загорнути рулетиками, обв'язати ниткою. Крученики перекласти в сотейник так, щоб вони не торкалися один одного, підлити бульйону і тушкувати в духовці до рум'яного кольору, періодично поливаючи бульйоном.

ЯЗИК З РОДЗИНКАМИ

700 г язика, 2½ ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка борошна, 4 ст. ложки родзинок, 1 корінь петрушки, 1 цибулина ріпчаста, 3 ст. ложки томату-пюре, 1 ст. ложка цукру, 1 г лимонної кислоти.

Язик промити, відварити до готовності, залити холодною водою, не давши повністю охолонути, зняти шкірочку і нарізати на шматочки. Борошно злегка присмажити на маслі, додати томат-пюре і трохи протушкувати. Потім розвести бульйоном, покласти корінь петрушки, цукор, цибулю, лимонну кислоту, добре проварити, відцідити, всипати промиті родзинки, довести до кипіння, заправити маслом і залити підготовлений язик.

Подати з картопляним пюре.

ПАШТЕТ З ЯЛОВИЧОЇ ПЕЧІНКИ

200 г яловичої печінки, 100 г копченого або свіжого шпику, 100 г вершкового масла, 1 цибулина ріпчаста, 1 морквина, 1 корінь петрушки, ½ склянки сухого білого вина, лимонний сік, сіль, перець, лавровий лист, гвоздика, цукор — на смак.

Обчищену печінку розрізати на шматки, шпик нарізати дрібними шматочками, покласти в сотейник. Додати коріння, сіль, перець, гвоздику, лавровий лист і тушкувати до м'якості в невеликій кількості води. Остиглу масу тричі пропустити через м'ясорубку, підлити вино, лимонний сік, додати на смак цукор і трохи прогріти, розбавивши проціженою рідиною від тушкування. В остиглу масу покласти збите масло.

ЯЛОВИЧИНА З ГРИБАМИ ПО-ЛЮБИТЕЛЬСЬКИ

1 кг яловичини, 3–4 ст. ложки жиру, 150 г свіжих грибів, 100 г сала, 15–20 горошин чорного перцю, сіль, перець — на смак.

Яловичину (грудинку) нарізати шматками й обсмажити на жиру. Посолити на смак і посипати меленим перцем. Дно каструлі викласти тонкими скибочками сала, на нього покласти м'ясо, а зверху — обчищені й промиті крупно нарізані гриби, дрібніші залишити цілими. Влити дві склянки гарячої води, додати чорний перець горошком, посолити і варити на слабкому вогні, щільно закривши кришку.

Коли м'ясо стане м'яким, подати його разом з грибами, поливши страву проціженим соусом.

ПЕЧЕНЯ ДОМАШНЯ ПО-УКРАЇНСЬКИ

500 г яловичини, 800 г картоплі, 100 г цибулі ріпчастої, 200 г моркви, 60 г пряженого свинячого сала, 60 г томату-пюре, 10 г часнику, 300 г бульйону, 200 г огірків, мелений чорний перець, лавровий лист, перець горошком, зелень, сіль — на смак.

Картоплю і моркву нарізати великими кубиками, обсмажити, додати сиру посічену цибулю, посипати сіллю, перцем і перемішати. М'ясо обсмажити, додати бульйон, томат-пюре і тушкувати до напівготовності. Підготовлені овочі покласти шарами впереміш з обсмаженим м'ясом у сотейник, залити бульйоном, додати перець горошком, лавровий лист і тушкувати до готовності.

Подаючи на стіл, посипати страву дрібно нарізаним часником і зеленню; на гарнір подати свіжі або солоні огірки.

БІҐОС ІЗ ЯЛОВИЧИНИ

1 кг м'яса, 750 г кислої капусти, 250 г солонини, 50 г свинячого сала, 1 ст. ложка масла, мелений перець, сіль — на смак.

Узяти шматок м'яса, нарізати на скибки (зрази) розміром з долоню, відбити кожну скибку, посолити, поперчити і покласти на змащену маслом сковороду. Стушкувати кислу капусту зі свинячим салом, покласти на кожну зразу ложку цієї капусти, а на капусту — скибку вареної солонини. Поставити на годину в гарячу духовку, поливаючи час від часу водою.

Викласти на таріль, полити соусом від тушкування.

ЗАПІКАНКА З ЯЛОВИЧИНИ Й КАРТОПЛІ

600 г вареної яловичини, 600 г картоплі, 100 г цибулі ріпчастої, 20 г сухарів, 2 яйця, 40 г жиру, 400 г кисляку або 120 г сметани, мелений перець, зелень, сіль — на смак.

Варене м'ясо й відварну картоплю пропустити два рази через м'ясорубку, додати пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, перець, подрібнену зелень петрушки і добре перемішати.

Приготовлену масу покласти рівним шаром на змащений жиром і посипаний сухарями лист, змастити поверхню сумішшю сирого яйця зі сметаною і запекти в духовій шафі. Готову запіканку розрізати на листі на порціонні шматки.

Подаючи на стіл, запіканку покласти на тарілки й полити кислим молоком або сметаною, посипати зеленню петрушки.

СІЧЕНИКИ «АМАТОРСЬКІ»

500 г яловичини, ½ склянки води, 4 зубки часнику, 1–2 цибулини ріпчасті, 3 ст. ложки жиру, 2 ст. ложки сухарів для обкачування, мелений чорний перець, сіль — на смак.

Для омлету: 2 яйця, 2½ ст. ложки вершкового масла, 1½ ст. ложки молока, мелений чорний перець, сіль — на смак.

М'ясо пропустити через м'ясорубку, з'єднати з посіченим часником, сіллю, перцем, водою, добре збити. Сформувати коржі, на кожен покласти шматочок омлету, а на нього підсмажену цибулю, згорнути рулетиками, обкачати в сухарях і обсмажити у фритюрі.

Гарнірувати січеники смаженою картоплею, зеленим горошком і огірками.

СІЧЕНИКИ ПО-ШЕВЧЕНКІВСЬКИ

400 г яловичини, 60 г пшеничного хліба, 70 г молока, 9 яєць, 3 чайні ложки борошна, 3 ст. ложки олії, 30 г панірувальних сухарів, зелень петрушки, мелений чорний перець, сіль — на смак.

М'ясо разом із хлібом пропустити через м'ясорубку. Додавши сіль, перець, молоко, яйце, масу вимішати і розділити на 8 коржів. На кожен покласти зварене некруто й обчищене яйце. Січеники обережно обкачати в сухарях і обсмажити.

Подати, поливши маслом і посипавши зеленню.

ЗАВИВАНЕЦЬ ІЗ ЯЛОВИЧИНИ, ФАРШИРОВАНИЙ ГРИБАМИ

500 г яловичини, 100 г білого хліба, 2 яйця, 1 цибулина ріпчаста, 150 г грибів, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки сухарів, сіль — на смак.

Приготувати м'ясо як для звичайних січеників. Покласти на стіл мокру серветку, розкласти на ній шаром завтовшки в палець приготовлене м'ясо, розрівнюючи його ножем. На середину покласти рівним шаром грибний фарш, надати форми звичайного завиванця й обережно перекинути його із серветки на лист, змащений маслом. Підправивши форму завиванця, змастити його яйцем, обсипати сухарями і поставити в гарячу духовку.

До завиванця подаються сметана, цибульна або інші поливки.

БАРАНИНА

СМАЖЕНИНА ПО-ДОМАШНЬОМУ

500 г баранини, 1 кг картоплі, 2 ст. ложки баранячого жиру, сіль, перець, зелень — на смак.

Шматки м'яса посипати перцем, посолити, укласти на лист або сковороду із сильно розігрітим жиром і обсмажити з усіх боків до появи кірочки. Потім довести до готовності в духовій шафі, періодично поливаючи соком, що виділився. За 15–20 хв до закінчення смаження покласти навколо баранини цілі обчищені сирі картоплини,

по можливості одного розміру і форми. Під час смаження баранини картоплини потрібно періодично перевертати, поливаючи жиром і соком, що виділяється з м'яса.

Смаженину подають із салатом.

СМАЖЕНИНА ІЗ ЦИБУЛЕЮ

600 г баранини, 5 цибулин ріпчастих, 2 ст. ложки жиру, по 100 г соусу червоного і бульйону, сіль, перець, зелень — на смак.

Шматок баранини (ногу, ниркове місце) обмити, почистити, посипати сіллю, перцем і цілим шматком покласти на лист або сковороду, полити розтопленим жиром, поставити в духову шафу для смаження. За 15–20 хв до готовності навколо м'яса покласти ріпчасту цибулю, нарізану часточками.

У процесі смаження шматки м'яса треба перевертати, а сік, що виділяється з м'яса, перемішувати з цибулею. Приготовлену баранину перекласти в інший посуд, а м'ясний сік із цибулею змішати з червоним соусом і бульйоном, звареним з кісток баранини. Дати соусу закипіти і заправити сіллю і перцем.

Нарізати по одному-два широких шматки баранини на порцію, покласти на тарілку, залити соусом.

На гарнір подати відварну або смажену картоплю, салат.

СМАЖЕНИНА З КАРТОПЛЕЮ І ПОМІДОРАМИ

2 кг баранини, 1 кг картоплі, 200 г цибулі ріпчастої, 500 г помідорів, 100 г баранячого сала, зелень, часник, сіль — на смак.

Із цілої тушки молодого баранчика відділити крижову частину, натерти часником, товченим із сіллю, і, не відділяючи нирок, смажити в духовій шафі до готовності. На листі разом з бараниною смажити цілі, не дуже великі обчищені сирі картоплини, а також нарізану ріпчасту цибулю.

Перед подачею м'ясо зрізати з обох боків хребта, нарізати навскіс широкими скибками, помістити на таріль, навколо м'яса укласти смажені помідори, картоплю, між якими помістити скибочки нирок. Прикрасити таріль зеленню петрушки, селери або листами салату. М'ясний сік, отриманий при смаженні баранини, подати в соуснику.

ДУШЕНИНА В ГОРЩИКУ

1 кг баранини, 15–20 стебел зеленої цибулі, трохи м'яти, зелень петрушки, 3–4 помідори, 1 чайна ложка меленого перцю, 6 ст. ложок вершкового масла, сіль — на смак.

Для готування цієї страви взяти глиняний горщик із кришкою. М'ясо нарізати невеликими шматочками, додати нарізану цибулю, м'яту, зелень петрушки, нарізані скибками червоні помідори, червоний мелений перець, масло, сіль. Тушкувати у духовці до м'якості м'яса.

ДУШЕНИНА З ОВОЧАМИ В ГОРЩИКУ

600 г баранини, 1 баклажан, 3–4 шт. перцю солодкого, 2–3 помідори, 100 г зеленої цибулі, 150 г свіжих грибів, 300 г картоплі, 2 ст. ложки жиру, перець, зелень, сіль — на смак.

Баранину, нарізану по 3–4 шматочки на порцію, обсмажити. Баклажани, солодкий перець, помідори, зелену цибулю, свіжі гриби і сиру обчищену картоплю нарізати невеликими кубиками. М'ясо й овочі покласти в порціонні керамічні горщики, додати зелень петрушки або кропу, чорний перець. Усе це залити підсоленою водою або м'ясним бульйоном, закрити горщик кришкою і тушкувати в духовій шафі доти, поки м'ясо й овочі не стануть м'якими.

СМАЖЕНИНА З КАПУСТОЮ І ЯБЛУКАМИ

500 г баранини (корейки), 1 ст. ложка вершкового масла, 1 кг капусти, 2–3 яблука, 1 склянка води або м'ясного бульйону, кмин, сіль, зелень петрушки — на смак.

М'ясо нарізати разом з кістками і злегка підрум'янити у вершковому маслі в гусятниці. Посипати сіллю, додати нарізану соломкою капусту і шматочки яблук. Потім залити склянкою гарячої води, додати кмин і тушкувати до готовності.

Перед тим як подати на стіл, посипати подрібненою зеленню петрушки.

СМАЖЕНИНА З КАПУСТОЮ

500 г баранини (м'якоті), 60 г вершкового масла, 1 цибулина ріпчаста, 2 помідори, 1 кг свіжої капусти, вода, перець, сіль — на смак.

М'ясо нарізати на великі кубики. У гусятниці розігріти масло і підрум'янити в ньому м'ясо 3–4 хв. Потім покласти посічену цибулю, помідори, нарізані кружечками, порізану великими шматочками капусту і влити півтори склянки гарячої води. Посолити і поперчити на смак. Тушкувати під кришкою на середньому вогні до повної готовності.

На гарнір подати відварну картоплю з овочевим салатом.

СМАЖЕНИНА З КВАСОЛЕЮ І ПОМІДОРАМИ

500–600 г баранини, 40 г вершкового масла, 3–4 цибулини ріпчасті, 500 г свіжої зеленої стручкової квасолі, 4 помідори, 5–6 картоплин, сіль, кмин, зелень петрушки — на смак.

М'ясо нарізати шматочками середнього розміру. Ріпчасту цибулю розрізати на чотири частини. Квасолю нарізати шматочками довжиною 1,5–2 см, картоплю — скибочками середнього розміру. Помідори теж нарізати скибочками.

У гусятниці розігріти масло і підрум'янити в ньому м'ясо. Додати цибулю, сіль.

Скип'ятити трохи води і залити нею м'ясо з цибулею. Тушкувати на слабкому вогні під кришкою доти, поки м'ясо не буде наполовину готове. Потім покласти на м'ясо квасолю, картоплю, знову посолити, посипати кмином і тушкувати до повної готовності. Якщо треба, знову підлити гарячої води.

У самому кінці готування, коли м'ясо вже розм'якне, покласти помідори і потушкувати ще п'ять хвилин. Не перемішувати! Посипати готове м'ясо зеленню. На гарнір підійде гострий салат з буряку.

Цю страву можна готувати й у порціонних керамічних горщечках у духовці.

СМАЖЕНИНА З КВАСОЛЕЮ І ЦИБУЛЕЮ

500 г м'якоті баранини, 40 г вершкового масла, 400–500 г стручків квасолі, 2 цибулини ріпчасті, сіль, перець, зелень петрушки, кропу або кінзи — на смак.

М'ясо нарізати кубиками. Цибулю дрібно посікти. Стручки квасолі нарізати шматочками 1,5–2 см. Скип'ятити трохи води. У каструлі підрум'янити м'ясо, додати цибулю, квасолю, посолити і посипати перцем. Тушкувати під кришкою на середньому вогні до повної готовності. При потребі іноді підливати гарячу воду. На гарнір добре подати варений рис або картоплю й овочевий салат.

Подаючи на стіл, посипати зеленню.

СМАЖЕНИНА З ПОМІДОРАМИ

400 г м'якоті баранини, 2 зубки часнику, 2 цибулини ріпчасті, 2 ст. ложки вершкового масла, 5–6 помідорів, 1 чайна ложка солі, 2–3 ложки посіченого кропу, перець — на смак.

М'ясо нарізати на однакові кубики. Цибулю і часник посікти. Помідори нарізати скибками. Скип'ятити трохи води або бульйону. У гусятниці розігріти масло на помірному вогні, підрум'янити м'ясо. Додати сіль, перець, трохи окропу або бульйону і тушкувати. Цибулю і часник додати до м'яса, коли воно буде майже готове — приблизно через півгодини. Коли м'ясо буде зовсім готове, покласти помідори і тушкувати ще сім хвилин. Готове м'ясо посипати зеленню кропу. Як напій, до цієї страви підійде томатний сік із сіллю, перцем і зеленню.

Подавати на стіл разом з відварною картоплею або рисом.

МОЛОДА БАРАНИНА ІЗ ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ

500 г баранини, 100 г масла, 10 стебел зеленої цибулі, 1 ст. ложка томату-пюре, 500 г обчищеного гороху, зелень петрушки, кропу, сіль — на смак.

Баранину нарізати на порції й обсмажити, додати підсмажену дрібно нарізану зелену цибулю. Залити гарячою водою, щоб усе м'ясо було покрите рідиною, і додати розведений водою томат. Як тільки м'ясо закипить, покласти горох і продовжувати варити на слабкому вогні протягом години. Перед тим як зняти з вогню, покласти один пучок дрібно нарізаної зелені петрушки.

БАРАНИНА, ЗАПЕЧЕНА З ЯЙЦЯМИ Й ОВОЧАМИ

600 г баранини, 3 ст. ложки вершкового масла, 600 г кабачків і баклажанів, 30 г пшеничного борошна, 1 склянка сметани, 4 яйця, 2 ст. ложки сиру тертого, зелень, перець, сіль — на смак.

Обчищені кабачки, баклажани нарізати кружками завтовшки 6–8 см, посолити, обкачати в борошні й обсмажити. На сковороду, змазану маслом, покласти смажену, варену або тушковану баранину, покрити її кружками смажених овочів, залити сметаною, змішаною з сирими яйцями, сіллю, тертим сиром, і запекти.

Подати баранину на тій же сковороді, поливши маслом і посипавши зеленню.

БАРАНИНА З ОВОЧАМИ

550 г баранини, 60 г баранячого або пряженого яловичого сала, 500 г картоплі, 100 г моркви, 100 г ріпи, 50 г кореня петрушки, 100 г цибулі ріпчастої, 75 г томату-пюре, 20 г борошна, перець, зелень, сіль — на смак.

Частини баранини з кісткою розрубати на шматки по 40–50 г, а м'якоть розрізати на шматки по 35–40 г, посолити й обсмажити на сковороді або листі з жиром спочатку на плиті, а потім у духовій шафі. Обсмажене м'ясо помістити в каструлю, додати томат-пюре, залити водою або бульйоном і тушкувати 30–40 хв. Потім злити з м'яса бульйон, нагріти його до кипіння, добавити пасероване з жиром або підсушене пшеничне борошно і варити соус при кипінні 10–15 хв.

Моркву, ріпу, петрушку і ріпчасту цибулю нарізати і злегка обсмажити з жиром. Окремо обсмажити нарізані на часточки невеликі сирі картоплини. Обсмажені овочі й картоплю покласти в посуд із м'ясом, залити проціженим гарячим соусом і знову тушкувати 25–30 хв. Крім зазначених овочів, до м'яса можна додати розрізані на шматочки помідори, баклажани і стручки солодкого перцю.

Подаючи на стіл, шматочки м'яса разом з овочами і соусом покласти на тарілку і посипати зеленню.

ЯГНЯТИНА ПО-СІЛЬСЬКОМУ

600 г м'яса, 1 склянка олії, 1 помідор, 5 невеликих цибулин, 50 г печериць, бульйон, сметана, мелений чорний перець, зелень, сіль — на смак.

М'ясо обчистити від жиру і жил, нарізати на порції і швидко обсмажити у маслі до утворення рум'яної кірочки. Потім викласти на тарілку, а на маслі, що залишилося, присмажити обчищений помідор, цибулю, печериці, посолити, поперчити. Додати на смак бульйон, сметану. М'ясо перекласти в соус, ще все проварити і наприкінці посипати зеленню петрушки.

Гарнірувати смаженою картоплею.

КОТЛЕТИ З МОЛОДОЇ БАРАНИНИ З ГРИБАМИ

8 котлет з реберними кісточками, 16–24 гриба, сухарі для обкачування, вершкове масло, сіль — на смак.

Тісто: 1 склянка молока, 1 яйце, 2 ст. ложки борошна, сіль — на смак.

М'ясо звільнити від плівок, злегка посолити (не відбивати), занурити у тісто, обкачати в сухарях, обсмажити. Котлети викласти на таріль, а в маслі стушкувати гриби. Покласти їх на котлети, збоку налити масло, що залишилося після смаження.

Гарнірувати зеленим салатом, прикрашеним маслинами і вареними яйцями, петрушкою і зеленою цибулею.

ПЕЧЕНЯ ПО-КРИМСЬКИ

150 г баранини, 50 г яблук, 20 г цибулі ріпчастої, 5 г томату-пасти, 20 г пряженого вершкового масла, 300 г картоплі, 20 г родзинок, 5 г борошна, 10 г сметани, 5 г червоного портвейну, сіль — на смак.

Тісто: 90 г пшеничної муки, ½ яйця, 10 г води.

Баранячу грудинку розрубують на шматки, солять, обсмажують, заливають сметанно-томатною поливкою і тушкують 8–10 хв. Яблука, нарізані скибочками, два шматочки м'яса, смажену картоплю вкладають у горщик, заливають соусом, у якому м'ясо тушкувалося, додають промиті родзинки і вино, закривають горщик тістом і ставлять у духову шафу на 8–10 хв.

Подають у горщиках.

БАРАНИНА, ЗАПЕЧЕНА З КВАСОЛЕЮ

600 г баранини, 2 ст. ложки вершкового масла, ½ склянки квасолі, 1½ склянки сметанно-томатної поливки, 2 ст. ложки сухарів, сіль, перець — на смак.

Баранину промивають, посипають сіллю і перцем, обсмажують на розігрітому жиру цілим шматком, нарізають скибками, кладуть їх у глибоку сковороду, змащену вершковим маслом, обкладають вареною квасолею, заливають сметанно-томатною поливкою, посипають сухарями, поливають маслом і запікають у духовці 20–30 хв.

ПТИЦЯ

ПАШТЕТ ІЗ КУРКИ СВЯТКОВИЙ

На ½ курки — 100 г шпику, 1 цибулина, по 1 кореню моркви, петрушки, ½ батона, 100 г вершкового масла, 1 помідор, сіль, перець, зелень — на смак.

Половину підготовленої курки розрубують не невеликі шматочки, шпик нарізають кубиками, разом з потрушками усе обсмажують. Обсмажені продукти кладуть у полумисок, додають нарізані моркву, корінь петрушки, цибулю, заливають бульйоном або водою і тушкують доти, поки м'ясо не буде відокремлюватися від кісток.

Після охолодження продукти два-три рази пропускають через м'ясорубку, заправляють на смак сіллю, перцем, подрібненим мускатним горіхом і, добре прогріваючи, збивають.

Від батона без скоринки відрізають 5 скибок завтовшки 8–10 мм, обсмажують із жиром на сковороді з обох боків до утворення рум'яного кольору і охолоджують.

Підготовлену м'ясну масу викладають у кульок із целофану і видавлюють на підсмажені скибки батона у вигляді туго згорнутої спіралі. Вершкове масло розм'якшують, з'єднують із подрібненою зеленню петрушки і кропу, кладуть у кульок із целофану і видавлюють його на паштет у вигляді сітки або іншого малюнка (довільно). Поверхню паштету прикрашають петрушкою, шматочками моркви, червоного помідора і охолоджують.

ХОЛОДЕЦЬ ІЗ КУРКИ

На 1 курку — 3 яйця, ½ цибулини, 1 корінь моркви, 20 г желатину, вода (у співвідношенні 1,5 л на 1 кг курки), сіль, перець — на смак, лавровий лист.

Підготовлену тушку курки розрізають на частини, кладуть у каструлю, заливають холодною водою і варять 1,5–2 год. Потім додають крупно нарізані обчищені моркву і ріпчасту цибулю, лавровий лист, перець горошком і продовжують варити до повної готовності курки. У кінці варіння бульйон солять. Зварену курку нарізають невеликими шматочками. На таріль кладуть шматочки курки, зверху прикрашають нарізаними вареними яйцями і кружечками вареної моркви, заливають охолодженим курячим бульйоном, змішаним з розчиненим у бульйоні желатином, і ставлять у холодне місце для застигання.

КУРЯЧІ ОЛАДКИ

На 500 г курячої м'якоті — 50–60 г пшеничного хліба, 1½ склянки молока, 2 яйця, 3 ст. ложки вершкового масла, сіль — на смак.

Із курячої тушки після потрошіння зрізають м'якоть, пропускають через м'ясорубку разом з розмоченим у молоці черствим пшеничним хлібом, добре розтирають, додають яєчні жовтки, сіль, розводять молоком, розмішують і додають збиті яєчні білки. Цю напіврідку масу кладуть ложкою на сковороду з розігрітим вершковим маслом і смажать з обох боків до рум'яного кольору.

Подаючи на стіл, оладки поливають розтопленим маслом.

КУРЯЧІ СІЧЕНИКИ

На 500 г курячої м'якоті — 50–60 г пшеничного хліба, ¾ склянки молока, 1 яйце, ½ склянки сухарів, 2–3 ст. ложки вершкового масла, сіль — на смак.

М'якоть, зняту з підготовленої тушки курки, пропускають через м'ясорубку разом із замоченою в молоці черствою булкою без кірки, додають яйце, сіль, усе добре перемішують, формують січеники, обкачують їх у сухарях і смажать на вершковому маслі.

Подають на стіл із вареним зеленим горошком, картопляним пюре або рисовою кашею і поливають розтопленим вершковим маслом.

КУРЯЧІ КРУЧЕНИКИ З ГРИБНОЮ НАЧИНКОЮ

На 500 г курячої м'якоті — 50–60 г пшеничного хліба, 3–4 склянки молока, 1 яйце, ½ склянки сухарів, 2–3 ст. ложки вершкового масла, 150 г свіжих білих грибів або печериць, 2 ст. ложки сметани, сіль — на смак.

Готують курячий фарш так, як для курячих січеників. Фарш формують у вигляді невеликих коржів, на середину кожного коржа кладуть підготовлені гриби, краї з'єднують, крученики обкачують у мелених сухарях, надаючи їм овально-сплющеної форми, і смажать на добре розігрітому вершковому маслі.

Для начинки свіжі білі гриби або печериці обчищають, промивають, дрібно нарізають, тушкують під закритою кришкою 15–20 хв, додають сметану і сіль, тушкують ще 25–30 хв до готовності й охолоджують.

Начинка повинна бути досить густою.

Подають крученики з вареним зеленим горошком (консервованим), заправленим вершковим маслом.

ВІДВАРНА ПІДСМАЖЕНА КУРКА

На 1 курку — 1 корінь моркви, ½ кореня петрушки, 2½ ст. ложки вершкового масла, сіль, перець — на смак, лавровий лист.

Підготовлену курку кладуть у гарячу воду і варять при повільному кипінні до напівготовності; потім додають обчищені нарізані моркву, петрушку, а наприкінці варіння — сіль, лавровий лист, перець і варять до готовності м'яса.

Зварену курку розрізають на порції і смажать на добре розігрітому вершковому маслі до появи рум'яного кольору.

Курку подають на стіл з підсмаженою на олії вареною картоплею і поливають розтопленим маслом.

КУРКА, ТУШКОВАНА З ГАЛУШКАМИ

На 800 г курки — по ½ морквини і цибулини; 2–3 ст. ложки вершкового масла, 400 г пшеничного борошна, 1 яйце, 150–200 г води, сіль — на смак.

Обчищену, випотрошену й обмиту курку розрізають на невеликі шматки, солять, обсмажують на вершковому маслі, кладуть у полумисок або каструлю, додають моркву, нарізану кубиками середнього розміру, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, заливають водою або бульйоном і тушкують до готовності.

Готування галушок: з борошна, яєць і води замішують тісто, розкачують його завтовшки 0,5 см, нарізають у вигляді квадратиків розміром 10–15 мм і варять у підсоленій воді або бульйоні. Готові галушки відціджують на сито, кладуть у посуд разом із шматками курки, заправляють маслом і тушкують у духовці 10–15 хв.

ПТАШИНІ ПОТРУХИ ТУШКОВАНІ

Пташині потрухи — шлунок, печінку, серце, крильця — промивають, розрізають (крильця розрубують), обсмажують на вершковому маслі з доданням невеликої кількості борошна, потім кладуть нарізані пасеровані моркву і цибулю, заливають гарячою водою і тушкують до готовності, заправивши наприкінці тушкування сметаною, перцем і сіллю.

До потрухів можна додати м'ясо птиці.

Потрухи подають на стіл з вареною картоплею або пшоняною кашею.

КУРКА ВІДВАРНА З ОВОЧАМИ

На 1 курку — 5 картоплин, 5 коренів моркви, 1 корінь петрушки, 1 ст. ложка вершкового масла, ½ склянки сметани, сіль, перець — на смак.

У полумисок або каструлю кладуть обчищені й нарізані шматочками картоплю, моркву і петрушку, на них кладуть шматки підготовленої курки, додають перець горошком, сіль, заливають все до половини гарячою водою і варять під закритою кришкою. Коли м'ясо буде готове, додають варений зелений горошок, сметану, масло і дають добре прокипіти.

Якщо вариться стара курка, картоплю закладають після того, як курка буде м'якою.

КОТЛЕТИ ПО-КИЇВСЬКИ

На 400 г курячого філе — 150 г вершкового масла, 1 яйце, 100 г сухарів, жир для смаження в залежності від об'єму посуду, сіль — на смак.

Із попатраної й обмитої тушки курки знімають шкіру з філейної частини, вирізують велике (з кісточкою) й мале філе, обчищають їх від плівок, жил і злегка відбивають, щоб утворився рівний шар. Якщо у великому філе утворилися прориви і прорізи, їх закривають шматочками малого філе.

На середину великого філе кладуть шматок холодного вершкового масла довгастої форми, закривають його малим філе, загортають краї великого філе, щоб весь фарш був покритий м'ясом, надають котлеті грушоподібної форми, солять, змочують у яйці, два рази обкачують у сухарях і смажать у великій кількості жиру (фритюрі) 3–4 хв, а потім ставлять у духовку на 2–3 хв.

Котлети подають на стіл з нарізаною соломкою смаженою картоплею і вареним зеленим горошком, заправленим вершковим маслом.

КУРКА, ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ

На 1 курку — 4–5 ст. ложок вершкового масла, по 500 г моркви і цвітної капусти, по 200 г синіх баклажанів і зеленого горошку, 1 ст. ложка пшеничного борошна, 1 склянка бульйону, сіль — на смак, лавровий лист.

Підготовлену тушку курки солять, обсмажують у жиру з усіх боків до рум'яного кольору, розрізають на порції й кладуть у полумисок разом з тушкованою з жиром і бульйоном морквою, припущеним на маслі зеленим горошком, підсмаженими обкачаними в борошні кружечками баклажанів і вареними суцвіттями цвітної капусти. Все заливають бульйоном і жиром, у якому смажилася курка, і тушкують до готовності.

Курку подають на стіл разом з овочами, з якими вона тушкувалася.

КУРЧАТА В СМЕТАНІ

На 1 кг курчат — 2 ½ склянки сметани, 3 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка сухарів.

Для салату: ½ кг зеленого салату, 4 ст. ложки сметани, 1 яйце, ½ ст. ложки 9%-го оцту, 1 чайна ложка цукру, сіль — на смак.

Підготовлених курчат смажать у полумиску в духовій шафі до напівготовності, посипають сухарями, заливають сметаною і тушкують до готовності.

Курчат подають на стіл із зеленим салатом, заправленим сметаною, оцтом, цукром, сіллю, вареним яйцем, і поливають сметаною, у якій вони тушкувалися.

КУРЧАТА, ФАРШИРОВАНІ ГРИБАМИ І РИСОМ

На 1 кг курчат — 60 г сушених грибів, ¾ склянки рису, 2 яйця, 3½ ст. ложки вершкового масла, сіль, перець — на смак.

Підготовлені тушки курчат заправляють «у кишеньку», наповнюють фаршем, приготовленим із грибів і рису, кладуть у полумисок, солять, поливають маслом і смажать у духовці до готовності, поливаючи їх через кожні 5–6 хв маслом, у якому вони смажаться.

Подаючи на стіл, курчат поливають розтопленим вершковим маслом і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Готування фаршу: зварені сухі білі гриби дрібно нарізають, злегка присмажують, заправляють перцем, сіллю, маслом, сирими яйцями і зеленню петрушки, а рис припускають на грибному бульйоні до готовності й змішують із підготовленими грибами.

КУРЧАТА «ТАБАКА»

На 1 курча — 2 ст. ложки вершкового масла, сіль, перець — на смак.

Підготовлену тушку курчати розрізають уздовж грудної кістки, розгортають і відбивають сікачем для надання

їй плаской форми, заправляють «у кишеньку», посипають сіллю і перцем з обох боків.

Підготовлену тушку кладуть на розігріту сковороду з вершковим маслом, закривають тарілкою, на яку кладуть гніт, смажать на невеликому вогні 20–25 хв, перевертають і смажать до готовності.

Курчат подають на стіл зі смаженою картоплею. Окремо подають солоні огірки, помідори.

ІНДИЧКА З ПОЛИВКОЮ

На 1 кг індички — 2–3 ст. ложки вершкового масла, ¾ склянки сметани, 1 ст. ложка пшеничного борошна, ½ кореня петрушки, 1 корінь моркви, 1 цибулина, сіль, перець — на смак.

Підготовлену індичку солять усередині й зверху, кладуть на лист, поливають маслом, додають нарізані кружечками моркву, петрушку, цибулю і смажать у духовці до готовності 1,5–2,5 год, періодично поливаючи соком і жиром, у якому вона смажиться. Смажену індичку розрізають на порціонні шматки, кладуть у полумисок, заливають поливкою і добре прогрівають.

Готування поливки: пшеничне борошно пасерують, додають сметану, духмяний перець, жир і сік, у яких смажилася індичка, варять, протирають крізь сито, доводять до кипіння і заправляють вершковим маслом.

Індичку подають на стіл з рисовою кашею або тушкованою морквою і поливають поливкою.

ІНДИЧКА З РИСОМ

На 1 кг індички — ¾ склянки рису, 2 ст. ложки вершкового масла, 50 г родзинок, 3 яйця, сіль — на смак.

Підготовлену тушку індички після промивання наповнюють вареним рисом, змішаним із промитими родзинками, сирими яйцями і вершковим маслом, кладуть у полумисок або на лист, поливають маслом і смажать, як зазначено вище.

Нарізану порціонними шматками разом із рисовою начинкою смажену індичку при подачі на стіл поливають соком і жиром, у якому вона смажилася.

ЗАВИВАНЕЦЬ З ІНДИЧКИ

На 1 кг індички — 2 корені моркви, 1 корінь петрушки, 8 сушених білих грибів, сіль — на смак.

Для начинки: зрізане з кісток м'ясо індички, печінка, серце, 200–300 г пшеничного (білого) хліба, 1 склянка молока, 2 цибулини, 2 яйця, 2 склянки бульйону, сіль, перець — на смак.

Підготовлену тушку індички розрубують навпіл і з половинки, призначеної для готування завиванця, видаляють кістки, знімають м'якоть з крила і стегна, а шкірою з них зсередини закривають отвори.

На підготовлений із шкіри і м'яса шар індички, покладений шкірою вниз, накладають начинку, згортають рулетом, кінці зшивають, усе перев'язують ниткою, обсмажують на маслі, кладуть у полумисок, додають обчищені й нарізані моркву, петрушку, зварені сушені білі гриби, солять, заливають до половини бульйоном, звареним з кісток, і тушкують до готовності.

Завиванець подають на стіл з тушкованою морквою або рисовою кашею і поливають проціженим соком, у якому тушкувалася індичка.

Готування начинки: підготовлені зварені шлунок, серце і підсмажену печінку, а також м'ясо, зрізане з кісток індички, пропускають через м'ясорубку разом із замоченим у молоці пшеничним хлібом без скоринки і підсмаженою цибулею, усе добре розтирають, додають сире яйце, сіль, перець, перемішують і розводять бульйоном.

ГУСЯЧА ШИЙКА З НАЧИНКОЮ

На 1 гусячу шийку — ⅔ склянки ячної крупи, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 гусяча печінка, 1 шлунок, ½ цибулини, сіль, перець — на смак.

Із підготовленої гусячої шийки обережно знімають шкіру, обчищають від жиру, фарширують, зашивають обидва кінці, кладуть у полумисок і смажать на вершковому маслі.

Готування начинки: ячну крупу замочують у гарячій воді для набрякання, додають обчищені, промиті, дрібно нарізані й обсмажені печінку, шлунок, ріпчасту цибулю, гусячий жир, перець і сіль, перемішують і розводять бульйоном.

ГУСАК З ЯБЛУКАМИ

На 1 тушку гусака — 1 кг яблук, сіль, зелень — на смак.

Тушку гусака після потрошіння промивають, заповнюють добре промитими яблучними обрізками (шкірочка, серцевина), солять і смажать у духовій шафі до готовності, періодично поливаючи смаженю.

Після видалення яблучних обрізків обсмажену тушку розрізають на порціонні шматки і подають з розрізаними навпіл і печеними в духовці яблуками, які перед запіканням збризкують гусячим жиром.

М'ясо і яблука поливають соком і жиром, що утворилися при смаженні, і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

КАЧКА (ГУСАК) ФАРШИРОВАНА

На 1 тушку качки або гусака — 100–120 г черствого пшеничного хліба, 1 печінка, 1 склянка молока, 2–3 ст. ложки мелених сухарів, 2 яйця, 2 ½ ст. ложки вершкового масла, сіль, перець, зелень — на смак.

Підготовлену тушку качки або гусака промивають, натирають усередині й зовні сіллю, фарширують через розріз у черевці, зашивають нитками і смажать у гарячій духовці на листі 1,5–2 год, періодично поливаючи жиром і соком, що витопилися при смаженні.

Готування начинки: замочений у молоці й віджатий білий хліб разом з підготовленою пташиною печінкою пропускають через м'ясорубку, заправляють сирими жовтками, вершковим маслом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню петрушки, меленими сухарями, збитими білками й добре перемішують.

КАЧКА, ТУШКОВАНА З ОВОЧАМИ (РАГУ)

На 1 качку — 600 г картоплі, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 цибулина, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 ст. ложка пшеничного борошна, ½ склянки томату-пюре, сіль, перець — на смак, лавровий лист.

Підготовлену тушку качки розрубують на невеликі шматки з кісточкою, солять, смажать на розігрітому вершковому маслі або жиру, знятому з качки, до рум'яного кольору, посипають борошном і продовжують смажити 5–6 хв.

Підсмажені шматки качки кладуть у полумисок або каструлю, вливають трохи гарячої води й тушкують на слабкому вогні 25–30 хв. Після цього в посуд додають нарізані й пасеровані моркву, петрушку, ріпчасту цибулю, нарізану картоплю, лавровий лист, перець горошком, томат-пюре і тушкують до готовності.

КАЧКА (ГУСАК) ТУШКОВАНА

На 0,5 кг качки або гусака — по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулина, ¾ склянки сметани, 1–2 ст. ложки вершкового масла, лавровий лист, сіль, перець — на смак.

Підготовлену тушку качки або гусака розрізають на порціонні шматки, обсмажують до рум'яного кольору, перекладають у полумисок або каструлю, до половини заливають гарячою водою, жиром і соком, що виділились при смаженні, додають лавровий лист, мелений перець, обчищені дрібно нарізані моркву, петрушку, цибулю і тушкують до готовності під закритою кришкою, додавши наприкінці сметану і сіль.

Подаючи на стіл, на гарнір подають варену картоплю або картопляне пюре і поливають соком, у якому тушкувалося м'ясо.

КАЧКА, СМАЖЕНА З НАЧИНКОЮ З ЯБЛУК

На 1 качку — 4–5 яблук, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ст. ложки товчених сухарів, 1 яйце, 1 кг буряку, сіль — на смак.

У підготовлену тушку качки кладуть промиті й обсушені цілі кисло-солодкі яблука, зашивають, посипають сіллю і смажать з обох боків до готовності, періодично поливаючи її соком, що виділяється при смаженні. Наприкінці смаження качку змащують маслом і обсипають товченими сухарями.

При подачі на стіл із качки виймають яблука, розрізають тушку на порціонні шматки й обкладають їх яблуками. На гарнір подають печений тертий й политий качиним жиром або розігрітим вершковим маслом буряк.

СУБПРОДУКТИ

САЛАТ З ЯЗИКА

На 1 язик — 2 корені моркви, 4 картоплини, 1 солоний огірок, 2 яйця, ¾ склянки майонезу зі сметаною, сіль — на смак, зелень.

Язик промивають і варять разом з обчищеними картоплею і морквою з доданням солі. Зварений до готовності язик кладуть у холодну воду, негайно обчищають від шкірки, нарізають тонкими скибочками, а овочі й солоний огірок — дрібними кубиками.

Усі підготовлені продукти змішують, поливають майонезом зі сметаною, знову перемішують, укладають на таріль або в салатник, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки і прикрашають нарізаними вареними яйцями.

САЛАТ З МОЗКУ

На 300 г мозку — 2 яйця, ½ склянки майонезу, 1 чайна ложка 9%-го оцту, сіль — на смак, лавровий лист.

Мозок замочують у холодній воді на 1–1,5 год; не виймаючи з води, обережно знімають плівку, кладуть у киплячу підсолену і подкислену оцтом воду, додають лавровий лист і варять на легкому вогні (без сильного кипіння) півгодини.

Зварений мозок охолоджують у відварі, потім нарізають скибочками, укладають у салатник, посипають дрібно нарізаними вареними яйцями, заливають майонезом зі сметаною і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ

На 500 г свіжої печінки (яловичої, свинячої, баранячої) — 100 г вершкового масла, по ½ кореня моркви, петрушки, ½ цибулини, 2 яйця, сіль, перець — на смак, лавровий лист.

Печінку обмивають, обчищають від плівок, видаляють жовчні протоки, нарізають шматками, кладуть на сковороду з добре прогрітим шпиком, додають обчищені й нарізані соломкою моркву, петрушку, цибулю, смажать до готовності, вливають трохи води, заправляють сіллю, пе-

рцем, лавровим листом і тушкують 10 хв. Вийнявши лавровий лист, підготовлену масу три рази пропускають через м'ясорубку, додають підігріте вершкове масло, добре перемішують і укладають у салатник, а зверху прикрашають кружальцями круто зварених яєць.

ЯЗИК ЗАЛИВНИЙ

На 1 кг язика — 1 корінь петрушки, 1 цибулина, 1 яйце, 1 огірок, 20–25 г желатину, 2½–3 склянки бульйону, сіль, перець — на смак, лавровий лист, зелень.

Підготовлений язик варять до готовності з доданням солі, перцю горошком, лаврового листу, обчищених і нарізаних петрушки і ріпчастої цибулі, кладуть на декілька хвилин у холодну воду, негайно знімають шкірку, охолоджують і нарізають тонкими порціонними шматками. Язик укладають на таріль, прикрашають кружальцями вареного яйця, свіжого або консервованого огірка і листиками зелені петрушки. Щоб закріпити ці прикраси, їх з ложки заливають желе. Після того як желе застигне, шматки язика заливають у два-три прийоми рівним шаром желе.

Желе виготовляють із проціженого бульйону, у якому варився язик, додавши розбухлий в холодній воді желатин.

ЯЗИК ВІДВАРНИЙ

На 600 г язика (яловичого, свинячого або телячого), по ½ кореня моркви і петрушки, ½ цибулини, 2 ст. ложки вершкового масла, сіль, перець — на смак, лавровий лист.

Язик варять, обчищають, як зазначено вище, нарізають на порціонні шматки, укладають на таріль і поливають вершковим маслом.

На гарнір подають відварну картоплю, хрін або картопляне пюре і зелений горошок.

ЯЗИК СМАЖЕНИЙ

На 600 г язика — ½ кореня моркви і петрушки, ½ цибулини, 1 яйце, 1 склянка сухарів, 2 ст. ложки вершкового масла для смаження і 2–3 ст. ложки — для поливки і готування гарніру, сіль, перець — на смак, лавровий лист.

Промитий язик варять з обчищеними і нарізаними морквою, петрушкою, а також лавровим листом, перцем і сіллю до готовності, занурюють у холодну воду, швидко знімають шкірку, нарізають скибочками, злегка обкачують у пшеничному борошні, змочують у збитому яйці, обкачують у сухарях і смажать на добре розігрітому вершковому маслі.

Язик подають на стіл із картопляним пюре або смаженою картоплею і поливають розігрітим вершковим маслом.

ОЛАДКИ З МОЗКУ

На 500 г мозку — 1 склянка сухарів, 3–4 ст. ложки вершкового масла, 2 яйця, сіль, перець — на смак.

Підготовлений сирий мозок пропускають через м'ясорубку, кладуть сухарі, жовток, сіль, перець, перемішують, кладуть збитий білок і обережно перемішують знизу нагору. Потім масу викладають ложкою на розігріту з жиром сковороду і смажать оладки з обох боків.

МОЗОК ВІДВАРНИЙ

На 700 г мозку — по ½ кореня моркви, петрушки, ½ цибулини, 1 ст. ложка 9%-го оцту, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка сухарів, сіль, перець — на смак, лавровий лист.

Підготовлений мозок кладуть у холодну воду, підкислену оцтом, доводять до кипіння і варять без кипіння 25–30 хв, додавши обчищену і нарізану моркву, петрушку і цибулю, а також сіль, перець і лавровий лист.

Подаючи на стіл, зварений мозок розділяють на частини й поливають вершковим маслом з підсмаженими на ньому сухарями. На гарнір подають картопляне пюре або рисову кашу і зелений горошок.

МОЗОК СМАЖЕНИЙ

На 500 г мозку — 1 ст. ложка пшеничного борошна, 1½ цибулини, 3 ст. ложки сметани, 1 кг картоплі, ½ склянки молока (для пюре), 4–5 ст. ложок вершкового масла, сіль, перець — на смак.

Підготовлений мозок нарізають уздовж скибками, посипають сіллю й перцем, обкачують у борошні й смажать на вершковому маслі до готовності, додавши нарізану цибулю, а наприкінці смаження — сметану.

Мозок подають на стіл з відварною картоплею або картопляним пюре.

ЗАПІКАНКА З МОЗКУ ІЗ КАРТОПЛЕЮ

На 300 г мозку — 100 г шинки, 600 г картоплі, 100 г сметани, 1 яйце, 1 ст. ложка вершкового масла, сіль, перець — на смак.

Зварений мозок нарізають на шматочки, солять, посипають перцем, додають відварені й нарізані кубиками шинку і картоплю, заливають сметаною, змішаною з сирим жовтком і збитим білком, перемішують, викладають у полумисок, змащений маслом, зверху кладуть шматочки вершкового масла і запікають у духовці 20–25 хв.

СІЧЕНИКИ З МОЗКУ

На 500 г мозку — 50 г пшеничного хліба (білої булки), 1 жовток, ½ склянки сухарів, 1–2 ст. ложки вершкового масла.

Підготовлений мозок варять 8–10 хв, охолоджують, додають замочений у воді й віджатий пшеничний хліб, сіль, сирий яєчний жовток, усю масу добре перемішують, формують січеники, обкачують у сухарях і смажать на вершковому маслі до готовності. Січеники подають на стіл зі смаженою картоплею або картопляним пюре.

ПЕЧІНКА ТУШКОВАНА

На 600 г печінки — 3–4 ст. ложки вершкового масла, 1½ ст. ложки пшеничного борошна, по ½ кореня моркви і петрушки, ½ цибулини, 1½ склянки води або бульйону, 1 кг картоплі, ½ склянки молока (для пюре), 1 склянка сметани, сіль, перець — на смак.

Підготовлену печінку нарізають довгастими шматочками, посипають сіллю і перцем, обкачують у борошні, смажать у полумиску на вершковому маслі, заливають гарячою водою або бульйоном, додають обчищені й нарізані соломкою моркву, корінь петрушки і цибулю, тушкують протягом 15–20 хв, додають сметану і продовжують тушкувати 7–8 хв.

Тушковану печінку подають на стіл з картопляним пюре.

ПОМІДОРИ, ФАРШИРОВАНІ МОЗКОМ

На 500 г мозку — 700 г свіжих помідорів, 2 ст. ложки вершкового масла, 1½ цибулини, ½ ложки 9%-го оцту, 1–2 ст. ложки вершкового масла для поливки, зелень, сіль, перець — на смак.

Підготовлений мозок промивають, заливають холодною водою, підкисленою оцтом, доводять до кипіння, охолоджують, дрібно нарізають, посипають меленим перцем, сіллю, додають пасеровану цибулю й усе добре перемішують.

Свіжі помідори промивають, зрізають верхівки, видаляють сік з насінням, солять, наповнюють підготовленим мозком, накривають зрізаними верхівками, викладають на змащений маслом лист і запікають у духовці протягом 20–25 хв.

Подаючи на стіл, помідори розкладають у тарілки, поливають розтопленим вершковим маслом і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

ПЕЧІНКА СМАЖЕНА

На 500 г печінки — 1 ст. ложка борошна, 2–3 ст. ложки вершкового масла, 1½ склянки сметанного соусу з цибулею, сіль, перець — на смак.

Підготовлену печінку нарізають тонкими скибками, злегка відбивають, солять, посипають перцем, обкачують у борошні, обсмажують з обох боків на вершковому маслі й ставлять у духовку на 15–20 хв.

Подаючи на стіл, смажену печінку поливають сметанним соусом із цибулею. На гарнір подають картопляне пюре або смажену картоплю.

СІЧЕНИКИ З ПЕЧІНКИ

На 400 г печінки — 50 г шпику, 1 яйце, 60 г пшеничного хліба, 2 чайні ложки пшеничного борошна, 1 ст. ложка жиру, 2 ст. ложки вершкового масла, сіль, перець — на смак.

У підготовлену печінку, пропущену через м'ясорубку, додають нарізаний дрібними кубиками шпик, натертий на тертці черствий пшеничний (білий) хліб, сире яйце, сіль, перець, усе добре вимішують, роблять січеники, обкачують у борошні й смажать.

Січеники подають на стіл з комбінованим гарніром, поливши розігрітим вершковим маслом.

КРУЧЕНИКИ З ПЕЧІНКИ

На 300 г печінки — 20 г шпику, 2 цибулини, 2 яйця, 3 ст. ложки сухарів, олія — в залежності від ємності посуду, сіль, перець – на смак, зелень.

Печінку нарізають пластинками, злегка відбивають, на середину кожної пластинки кладуть начинку, загортають, змочують у яйці, обкачують у сухарях і смажать у розігрітому жиру (фритюрі).

Готування начинки: шпик, нарізаний дрібними кубиками, обсмажують разом з ріпчастою цибулею, додають дрібно нарізані круто зварені яйця, заправляють сіллю і перцем.

Крученики подають на стіл з картопляним пюре або смаженою картоплею, поливають жиром, у якому вони смажилися, і посипають дрібно нарізаною зеленню.

КУЛЬКИ З ПЕЧІНКИ ТУШКОВАНІ

На 500 г печінки — 2–3 ложки рису, 1 цибулина, 2 яйця, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1–2 ст. ложки жиру, 2–3 ст. ложки томатного соусу, сіль, перець — на смак, зелень.

Печінку обчищають від плівок, жовчних протоків, промивають, нарізають шматочками, пропускають через м'ясорубку, додають пасеровану дрібно нарізану цибулю, промитий рис, сире яйце, посипають сіллю і меленим перцем, добре перемішують і збивають. Потім формують масу у вигляді кульок розміром 3½–4 см у діаметрі, обкачують у борошні, обсмажують, укладають у полумисок, заливають томатним соусом і тушкують 45–50 хв.

Кульки подають на стіл з картопляним пюре або зі смаженою картоплею, поливають соусом і посипають дрібно нарізаною зеленню.

ПЕЧІНКА, НАШПИГОВАНА ЧАСНИКОМ

На 500 г печінки — 2 зубки часнику, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 2 ст. ложки смальцю, ¾ склянки молока, 1,5 кг картоплі, 1 цибулина, 1 ст. ложка вершкового масла.

Обчищену і промиту печінку нарізають широкими скибками завтовшки 1 см, шпигують часником, посипають сіллю і перцем, обкачують у борошні й смажать з обох боків на смальці до готовності.

На гарнір готують картопляне пюре на молоці з підсмаженою ріпчастою цибулею.

ПЕЧІНКА, НАШПИГОВАНА САЛОМ

На 500 г печінки — 80 г шпику, 1,5 ст. ложки вершкового масла, 3 цибулини, 1,5 кг картоплі, 2 ст. ложки смальцю, сіль, перець — на смак, зелень.

Підготовлену печінку шпигують салом-шпиком, нарізають скибами завтовшки в 1 см, викладають у полумисок або глибоку сковороду, на дно кладуть ложку вершкового масла, пересипають нарізаною кружечками й обсмаженою ріпчастою цибулею, меленим перцем, поливають розтопленим вершковим маслом і тушкують під закритою кришкою 20–25 хв. Наприкінці тушкування посипають сіллю.

На гарнір подають смажену картоплю, цибулю, з якою тушкувалася печінка, і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

КОВБАСА З ПЕЧІНКИ

На 1 кг печінки — 300 г сала-шпику, по 10 горошин духмяного й гіркого перцю, 2–3 чайні ложки солі, 1 цибулина, 4–5 зубків часнику.

Печінку обмивають, обчищають від плівок, видаляють жовчні протоки, варять 20 хв без солі, охолоджують, нарізають шматками, пропускають через м'ясорубку разом із 200 г шпику, додають мелений духмяний і гіркий перець, 100 г відвареного й нарізаного дрібними кубиками шпику, розтертий з цибулею і сіллю часник, усе добре змішують і наповнюють підготовлені кишки; кишки варять 30–40 хв, не накриваючи посуд кришкою.

КОВБАСА З ПЕЧІНКИ І ГРЕЧАНОЇ КАШІ

Підготовлені печінку і сало нарізають шматочками, тушкують до готовності, пропускають через м'ясорубку, змішують із розсипчастою гречаною кашею, сирими яйцями, пасерованою цибулею, меленим духмяним і гірким перцем, сіллю, наповнюють підготовленою масою кишки і варять 30–40 хв, не накриваючи посуд кришкою.

Зварену ковбасу можна присмажити на смальці або вершковому маслі.

ОЛАДКИ З ПЕЧІНКИ

На 500 г печінки — 2 яйця, 1–2 ст. ложки борошна, 1 цибулина, 2–3 ст. ложки смальцю, 1–2 ст. ложки вершкового масла або 3–4 ст. ложки сметани, сіль, перець — на смак.

Підготовлену яловичу печінку разом з пасерованою цибулею пропускають через м'ясорубку, додають борошно, кладуть сіль, яйця, перець і все перемішують. Потім масу викладають ложкою на розігріту з жиром сковороду і смажать з обох боків.

Оладки подають на стіл по 2–3 шт. на порцію з вершковим маслом або сметаною.

ЛІВЕР, ТУШКОВАНИЙ З ОВОЧАМИ

На 700 г ліверу — 3 цибулини, по 1 кореню моркви і петрушки, 2 ст. ложки смальцю або вершкового масла, 2 ст. ложки томату-пюре, 1 ст. ложка борошна, ½ склянки сметани, 1½ склянки бульйону.

Лівер — серце, легені — промивають, ріжуть великими шматками, варять у підсоленій воді, потім розрізають на невеликі шматки вагою 25–30 г і присмажують на смальці або вершковому маслі.

Обчищені й нарізані моркву, петрушку й ріпчасту цибулю посипають борошном і обсмажують на смальці або вершковому маслі з томатом-пюре.

У полумисок або каструлю кладуть обсмажений лівер, зверху — обсмажені овочі, заливають процідженим бульйоном, додають сіль і перець, заправляють сметаною і тушкують.

Лівер подають на стіл з картопляним пюре, тушкованою капустою або гречаною кашею.

СЕРЦЕ, ТУШКОВАНЕ З ОВОЧАМИ

На 500 г серця — 0,5 кг картоплі, 1 корінь моркви, 1 цибулина, ½ кореня петрушки, 1½ склянки червоного соусу, ½ склянки сметани, сіль, перець — на смак.

Промите яловиче або свиняче серце вимочують у холодній воді протягом 2–3 год, промивають, заливають киплячою водою, варять при слабкому кипінні (3–4 год яловиче серце і 2–2,5 год — свиняче) до м'якості, охолоджують у холодній воді протягом 20–25 хв, нарізають упоперек на невеликі тонкі скибки, кладуть у полумисок або каструлю, заливають гарячим червоним соусом, додають обчищені й нарізані картоплю, моркву, петрушку і ріпчасту цибулю, лавровий лист, перець горошком і тушкують до готовності овочів.

Одночасно з червоним соусом можна подати сметану.

ЛІВЕР У СОУСІ

На 500 г ліверу — 60 г шпику, 1 цибулина, 1 ст. ложка пшеничного борошна, 1 склянка бульйону або води, 2 ст. ложки томату-пюре, 2 ст. ложки сметани, сіль, перець — на смак.

Лівер (серце, легені) промивають, нарізають на шматки, пропускають через м'ясорубку, обсмажують разом із дрібно нарізаним салом-шпиком, додають пасероване пшеничне борошно, розведене бульйоном або водою, пасерований із жиром томат-пюре, сіль, перець, усе перемішують і тушкують. Наприкінці тушкування додають сметану.

Лівер подають на стіл з відварною картоплею.

ЛЕГЕНІ, ТУШКОВАНІ З ЦИБУЛЕЮ

На 500 г легенів — 1 цибулина, ½ ст. ложки борошна, 1 ст. ложка томату-пюре, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 склянки бульйону, сіль, перець — на смак.

Легені промивають, кладуть у гарячу воду, варять при повільному кипінні 1,5–2 год, нарізають кубиками, посипають сіллю і перцем, обсмажують на вершковому маслі, кладуть у каструлю, змішують з пасерованим пшеничним борошном, розведеним бульйоном, дрібно посіченою підсмаженою цибулею, заливають бульйоном, додають пасерований томат-пюре, лавровий лист і тушкують 10–15 хв під закритою кришкою.

Страву подають на стіл з відварною або смаженою картоплею.

КАРТОПЛЯНА ЗАПІКАНКА З ЛІВЕРОМ

На 1 кг картоплі — 200 г ліверу (легені, серце), 2 цибулини, 1 яйце, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка сухарів, 1½ склянки цибульного соусу, сіль, перець — на смак.

Лівер (легені, серце) миють, нарізають кубиками, кладуть у каструлю, заливають водою, щоб вона цілком покрила лівер, тушкують у закритому посуді до готовності, після охолодження пропускають через м'ясорубку і заправляють пасерованою цибулею, меленим перцем і сіллю.

Обчищену варену картоплю протирають, заправляють сіллю і сирими яйцями, кладуть половину підготовленої картопляної маси на лист, змащений маслом і посипаний сухарями, зверху картоплі рівним шаром кладуть фарш

із ліверу, а на нього — решту картоплі, змащують яйцем і запікають у духовці.

Подаючи на стіл, запіканку ріжуть на порціонні шматки й поливають цибульним соусом.

ЗАВИВАНЕЦЬ КАРТОПЛЯНИЙ З ЛІВЕРОМ

На 1 кг картоплі — 200 г ліверу (легені, серце), 1 цибулина, 2 ст. ложки вершкового масла, 1½ ст. ложки крохмалю, 1 яйце, сіль, перець — на смак.

Помитий і нарізаний невеликими шматочками лівер тушкують до готовності, охолоджують, пропускають через м'ясорубку, додають дрібно нарізану обсмажену цибулю, сіль, перець і добре перемішують.

У варену й протерту картоплю додають крохмаль, сире яйце, сіль і все разом добре вимішують.

Підготовлену картопляну масу кладуть тонким шаром на вологий рушник, а на середину — фарш, надають масі форми рулету й викладають на змащений маслом лист.

Рулет змащують маслом, посипають сухарями і ставлять у духовку підрум'янитися.

ПОМІДОРИ З НАЧИНКОЮ З ЛІВЕРУ Й ГРЕЧАНОЇ КАШІ

На 1 кг помідорів — 300 г ліверу, ¾ склянки гречаних крупів, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 невеликі цибулини, 1 ст. ложка сухарів, 1½ склянки червоного соусу, сіль, перець — на смак, зелень.

Лівер (серце і легені), нарізаний кубиками, заливають гарячою водою, варять до готовності, пропускають через м'ясорубку, змішують з розсипчастою гречаною кашею, заправляють дрібно нарізаною підсмаженою цибулею, сіллю і меленим перцем.

Свіжі добірні помідори промивають у холодній воді, зрізають денця, обережно виймають серцевину з насінням, не порушуючи цілісності помідорів.

Підготовлені помідори фарширують начинкою з ліверу і гречаної каші, посипають сухарями і ставлять у духовку на 15–20 хв.

Подаючи на стіл, помідори поливають червоним соусом і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАНІ ЛІВЕРОМ І ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ

На 1 кг кабачків — 300 г ліверу, ¾ склянки гречаних крупів, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 невеликі цибулини, 1 склянка бульйону, 1½ склянки червоного соусу, сіль, перець — на смак, зелень.

Обчищені кабачки нарізають кружечками завтовшки 2–2,5 см, видаляють насіння, відварюють у підсоленій воді й відціджують на сито.

Підготовлені кабачки фарширують начинкою, приготовленою так само, як для страви «Помідори з начинкою з ліверу і гречаної каші», кладуть у полумисок, заливають бульйоном і тушкують до готовності.

Подаючи на стіл, кабачки поливають червоним соусом і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

КОВБАСА З ЛЕГЕНІВ І СЕРЦЯ

На 500 г свинячих легенів і серця — 6 яєць, 1 склянка сметани, 2 цибулини, 2 ст. ложки вершкового масла, по 5 горошин меленого духмяного й гіркого перцю, сіль — на смак.

Підготовлені свинячі легені й серце варять у підсоленій воді до готовності, двічі пропускають через м'ясорубку, добре змішують із сирими жовтками, сметаною, нарізаною пасерованою цибулею, сіллю, меленим духмяним і гірким перцем.

Підготовленою масою наповнюють кишки, кладуть їх в окріп і варять 30–40 хв при повільному кипінні, не накриваючи посуд кришкою.

Охолоджену ковбасу проколюють виделкою і присмажують на смальці або вершковому маслі.

Ковбасу подають на стіл з відварною картоплею або картопляним пюре.

ОЛАДКИ З ЛІВЕРУ

На 500 г ліверу (печінка, серце, легені) — 1 яйце, 1 цибулина, 2–3 ст. ложки жиру, 1 ст. ложка сухарів, сіль, перець — на смак.

Субпродукти промивають, розрізають на шматки і припускають до напівготовності, потім їх охолоджують, пропускають через м'ясорубку, додають жовток, пасеровану цибулю, сухарі й збитий білок, сіль, перець. Масу обережно перемішують (знизу нагору), викладають ложкою на розігріту з жиром сковороду і смажать оладки з обох боків.

НИРКИ СМАЖЕНІ

На 600 г нирок — 3 цибулини, 2–3 ст. ложки смальцю або вершкового масла, сіль, перець — на смак.

Підготовлені нирки нарізають скибками завтовшки 0,5 см, посипають сіллю і перцем, смажать на смальці або вершковому маслі, не доводячи їх до твердості, й посипають підсмаженою на вершковому маслі цибулею.

Нирки подають на стіл з картопляним пюре або смаженою картоплею.

НИРКИ ТУШКОВАНІ

На 600 г нирок — 2 морквини, 1 корінь петрушки, 5 картоплин, 3 цибулини, 2 ст. ложки смальцю або вершкового масла, 1 склянка сметани, 2 ст. ложки томату-пюре, 1½ склянки бульйону, сіль, перець — на смак, зелень.

Підготовлені нирки нарізають тонкими скибками, солять, посипають борошном, обсмажують на смальці або вершковому маслі, кладуть у каструлю, заливають бульйоном, додають сметану, томат-пюре, перець і тушкують до напівготовності. Потім кладуть дрібно нарізані й підсмажені моркву, петрушку, цибулю, а також картоплю і тушкують до повної готовності.

Подаючи на стіл, нирки посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

НИРКИ, ТУШКОВАНІ З ГРИБАМИ

На 600 г нирок — ½ склянки пшеничного борошна, 3–4 ст. ложки вершкового масла, 2 цибулини, 10 сухих грибів, 1 кг картоплі, 1 склянка сметани, сіль, перець — на смак.

Підготовлені нирки нарізають скибками, солять, посипають перцем і борошном, обсмажують на добре розігрітому вершковому маслі, кладуть у полумисок або каструлю, додають підсмажену на вершковому маслі обчищену нарізану ріпчасту цибулю, підсмажені на маслі варені гриби, заливають сметаною і тушкують.

Нирки подають на стіл з картопляним пюре або смаженою картоплею.

ВИМ'Я ВІДВАРНЕ ІЗ СОУСОМ

На 500 г вимені — по ½ кореня моркви, петрушки, ½ цибулини, 1½ склянки цибульного або томатного соусу, сіль, перець — на смак, лавровий лист, зелень.

Для готування різних страв вим'я спочатку відварюють. Для цього шматок вимені вимочують 4 год у холодній воді, обмивають, кладуть у киплячу воду і варять до напівготовності. Потім додають обчищені й нарізані моркву, петрушку й цибулю, лавровий лист, сіль, перець і варять, поки вим'я не стане м'яким.

Варене вим'я нарізають широкими шматками завтовшки 1 см, заливають цибульним або томатним соусом і дають прокипіти.

Вим'я подають на стіл з відварною картоплею або з розсипчастою рисовою кашею, поливають соусом і посипають зеленню петрушки або кропу.

ВИМ'Я, СМАЖЕНЕ В СУХАРЯХ

На 500 г вимені 2 ст. ложки смальцю або вершкового масла, ½ склянки сухарів, 1 яйце, перець, сіль — на смак; для варіння вимені — 1 корінь моркви, ½ кореня петрушки, ½ цибулини, сіль, перець — на смак, лавровий лист; для поливки — 1 ст. ложка вершкового масла.

Зварене вим'я нарізають скибками завтовшки 1 см, посипають сіллю, перцем, вмочивши у збите яйце, обкачують у сухарях і смажать з обох боків на смальці або вершковому маслі.

Вим'я подають на стіл з вареною картоплею або картопляним пюре, смаженою картоплею і поливають розігрітим вершковим маслом.

ВИМ'Я, ТУШКОВАНЕ З РИСОМ І ЯБЛУКАМИ

На 350 г вимені — 1 склянка рису, 1 ст. ложка вершкового масла, ½ чайної ложки цукру; для варіння вимені — по ½ кореня моркви і петрушки, ½ цибулини, сіль, перець — на смак, лавровий лист.

Варене вим'я, нарізане невеликими шматочками, тушкують у полумиску або каструлі 10 хв з бульйоном і цукром, кладуть перебраний і промитий рис, тушкують до готовності рису, заправляють розігрітим вершковим маслом і додають терті яблука.

Для цієї страви замість рису можна використовувати перлові або пшеничні крупи.

ВИМ'Я ТУШКОВАНЕ

На 1 кг вимені — 2–3 ст. ложки вершкового масла, 1,5 кг картоплі, 2 цибулини, 2 ст. ложки томату-пюре, 2 шт. солодкого (болгарського) перцю, 2 зубки часнику, 2 склянки бульйону; для відварювання вимені — по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулина, сіль, перець — на смак, лавровий лист.

Зварене охолоджене вим'я нарізають шматочками, смажать на добре розігрітому вершковому маслі, кладуть у полумисок або каструлю, додають половину злегка обсмаженої, нарізаної соломкою ріпчастої цибулі, промитий нарізаний шматочками солодкий (болгарський) перець і пасерований томат-пюре, лавровий лист, обчищений нарізаний часник, кладуть решту обсмаженої цибулі, заливають бульйоном і тушкують до готовності.

Подають на стіл з відварною картоплею, картопляним пюре або іншим гарніром.

ВИМ'Я, ТУШКОВАНЕ З ОВОЧАМИ

На 800 г вимені — 2 корені моркви, 1 корінь петрушки, 2 цибулини, 6 картоплин, 2 ст. ложки томату-пюре, 2½ ст. ложки пшеничного борошна, 2 ст. ложки вершкового масла або свинячого смальцю, 1 склянка сметани, 1½ склянки бульйону, сіль, перець — на смак.

Варене вим'я нарізають невеликими кубиками, посипають сіллю, перцем, обкачують у борошні, обсмажують на вершковому маслі або свинячому смальці, перекладають у каструлю, додають дрібно нарізані підсмажені моркву, петрушку, цибулю, нарізану картоплю, перець, заливають бульйоном і тушкують, додавши в кінці тушкування сметану, пасерований томат-пюре і сіль.

РУБЦІ ПО-УКРАЇНСЬКИ

На 500 г рубців — ½ ст. ложки пшеничного борошна, 2 ст. ложки вершкового мала, 2 ст. ложки пшона, 1 ст. ложка сухарів, по 1 кореню петрушки і моркви, 1 цибулина, 2 картоплини, ½ склянки бульйону, сіль, перець — на смак.

Рубці — яловичі, свинячі й баранячі шлунки — добре вимивають, вивертають, занурюють на 3–5 хв в окріп, добре зіскрібають слиз і плівки, заливають холодною водою і вимочують 6–8 год. Після цього рубці використовують для готування страв.

Підготовлені рубці кладуть у холодну воду, варять 3,5–4 год і в кінці варіння солять. Варені рубці нарізають невеликими шматочками.

Обчищені й нарізані соломкою моркву, петрушку, ріпчасту цибулю і картоплю злегка обсмажують на вершковому маслі, кладуть у полумисок або каструлю, додають пасероване пшеничне борошно, розведене бульйоном, кладуть зварені рубці, перебране і промите пшоно, перемішують і тушкують до готовності під закритою кришкою. Потім масу посипають перцем, заправляють сирим яйцем, перекладають у змащений маслом і посипаний сухарями полумисок, поливають розтопленим маслом і запікають.

СТРАВИ З РИБИ

МАРИНОВАНИЙ ОСЕЛЕДЕЦЬ

На 10 оселедців — 1 ст. ложка цукру, 2 ст. ложки гірчиці, 3 ст. ложки 9%-го оцту, 2 ст. ложки сметани, 1 ст. ложка білих маринованих грибів, 2 огірки, 2 цибулини, ½ чайної ложки солі.

Вимочений у холодній воді оселедець потрошать, відрізають голову, хвіст і плавці, знімають шкірочку, видаляють кістки, добре промивають і складають у скляну банку. Молоки, ретельно розтерті з гірчицею, цукром і оцтом, з'єднують зі сметаною, протирають крізь сито, додають мариновані білі гриби, сіль, нарізані огірки, дрібно нарізану обчищену ріпчасту цибулю, добре перемішують, заливають цією поливкою оселедець, покладений у банку, закривають кришкою і ставлять у холодне місце на 4–5 год.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ІЗ ЯБЛУКАМИ

На 1 оселедець (200 г) — 2 кислих яблука, 200 г білого хліба, по 1ст. ложці вершкового масла і сметани.

Вимочений у холодній воді оселедець потрошать, відрізають голову, хвіст і плавці, промивають, знімають шкірочку, видаляють кістки, дрібно січуть, змішують із дрібно нарізаними обчищеними яблуками, розмоченим у молоці або воді білим хлібом, вершковим маслом і сметаною. Усе

ретельно розтирають і кладуть у таріль для оселедців у вигляді оселедця, приклавши голову і хвіст.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ІЗ ПОЛИВКОЮ

На 1 оселедець (200 г) — 100 г білого хліба, 1 склянка молока, 1 яйце, 1 чайна ложка 9%-го оцту, 1 чайна ложку гірчиці, 3 ст. ложки сметани, по 1 свіжому огірку і помідору, 1 цибулина.

Оселедець потрошать, відрізають голову, хвіст і плавці, промивають, знімають шкірочку, видаляють кістки, дрібно січуть, змішують з розмоченим у молоці білим хлібом і пропускають через м'ясорубку. Підготовлену масу складають у таріль у вигляді оселедця, головою і хвостом.

Варені жовтки розтирають з оцтом, додають гірчицю, сіль, сметану, усе добре перемішують і поливають оселедця. Зварений білок дрібно січуть разом із зеленою цибулею і посипають оселедця. З боків оселедець обкладають кружальцями свіжих огірків, помідорів і ріпчастої цибулі, а взимку — кружальцями смаженої картоплі, печеного буряку, солоних огірків і ріпчастої цибулі.

КАШКА З ОСЕЛЕДЦЯ

На 1 оселедець (200 г) — 1 цибулина, 1 склянка сметани.

Великий оселедець обчищають, видаляють кістки, нарізають на шматки і пропускають через м'ясорубку разом з обчищеною й нарізаною ріпчастою цибулею, додають густу сметану і добре перемішують. Подають до млинців і як закуску.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ПО-КИЇВСЬКИ

На 1 оселедець (200 г) — 200 г вершкового масла, 100 г голландського сиру, 200 г білого хліба, 1 склянка молока, 1½ ст. ложки гірчиці, 0,1 г гіркого перцю.

Відділене від кісток і шкіри м'ясо оселедця пропускають через м'ясорубку з густою решіткою разом із розмоченим у молоці й віджатим білим хлібом. Отриману масу протирають крізь сито, додають розтерте до густоти сметани вершкове масло, заправляють тертим голландським сиром, гірчицею, перцем, усе добре перемішують, складають у таріль у вигляді оселедця з головою і хвостом, і прикрашають зеленню петрушки.

ХАМСА СІЧЕНА З ЯЙЦЕМ

На 500 г хамси — 100 г білого хліба, 1 цибулина, 1 яйце, 2 ст. ложки олії, 1 ст. ложка 9%-го оцту, по 1 огірку і помідору, зелень петрушки і перець — на смак.

Хамсу вимочують у холодній воді 2–3 год, видаляють голівки і хвости, пропускають через м'ясорубку разом із розмоченим і віджатим білим хлібом, половинкою обчищеної й натертої цибулини, перцем, заправляють олією і оцтом і все добре перемішують. Підготовлену масу викладають на тарілку у вигляді гірки, посипають обсмаженою ріпчастою цибулею, нарізаними вареними яйцями, зеленню петрушки і прикрашають нарізаними огірками і помідорами.

ХАМСА МАРИНОВАНА

На 500 г хамси — ¾ склянки води, 1 ст. ложка 9%-го оцту, 1 цибулина, 1 корінь моркви, 5 горошин духмяного перцю і 2 лаврових листи.

Моркву і ріпчасту цибулю обчищають, промивають, нарізають кружальцями, кладуть у каструлю, додають лавровий лист і духмяний перець, вливають воду й оцет, добре проварюють, охолоджують до кімнатної температури, заливають добре промиту хамсу і дають постояти 24 год.

Хамсу подають на стіл з відрізаними голівками та хвостами.

САЛАТ З ХАМСИ Й ОВОЧІВ

На 500 г хамси — по 200 г огірків і помідорів, 400 г картоплі, 3 ст. ложки олії, 1 ст. ложка 9%-го оцту, 1 чайна ложка гірчиці, перець — на смак.

Хамсу промивають, заливають холодною водою, вимочують протягом 3–4 год, мішаючи воду через півгодини, а потім відрізають голівки і хвости. Зварену в шкірці й обчищену картоплю, огірки й помідори нарізають скибочками, додають нарізаний зелений салат, підготовлену хамсу, гірчицю, розтерту разом з олією, оцтом і меленим перцем, усе добре перемішують і викладають у салатник.

САЛАТ МОРСЬКИЙ

На 300 г варених кальмарів, трепангів і морського гребінця (по 100 г кожного) — 50 г креветок, по 1–2 свіжих помідора й огірка, 10 маслин, 3 ст. ложки маринованих грибів, 3 ст. ложки майонезу, сіль, перець — на смак.

Варені кальмари, морський гребінець, трепанги нарізають соломкою, свіжі огірки й мариновані гриби — кубиками — і заправляють перцем і майонезом. Салат викладають гіркою в салатник, прикрашають кружечками свіжих помідорів, маслинами, вареними й обчищеними креветками і посипають дрібно нарізаною зеленню.

САЛАТ З КРЕВЕТОК

На 400 г креветок — 4 картоплини, 3 яйця, 150 г зеленого горошку, ⅔ банки майонезу, лимонний сік і сіль — на смак.

Відварюють креветки, обчищають їх від панцира і збризкують лимонним соком. Варену картоплю і зварені круто яйця нарізають скибочками, додають зелений горошок і підготовлені креветки (частину залишають для прикраси), заправляють майонезом, солять і обережно перемішують. Салат викладають у салатник, прикрашають листами зеленого салату, кружальцями вареного яйця і креветками.

САЛАТ З ХЕКА

На 800 г риби — 6–8 картоплин, 2 огірки, 4 яйця, 2 ст. ложки олії, 1 ст. ложка оцту, ½ банки майонезу, сіль, цукор — на смак.

Обчищений, промитий хек відварюють, виймають з відвару й охолоджують; відділивши м'якоть від кісток, нарізають її шматочками, заливають сумішшю оцту, олії, цукру, солі й ставлять на 1 год у холодильник.

Відварену картоплю, солоні або мариновані огірки, зварені круто яйця нарізають тонкими кружальцями, залишивши частину продуктів для прикраси.

Рибу виймають із маринаду, заправляють майонезом, викладають на середину салатника на шар овочів, заправлених майонезом, прикрашають листами зеленого салату і кружальцями яйця.

АСОРТІ РИБНЕ

На 250 г відварної риби — 5 шт. варених яєць, 125 г шпротів, 100 г вершкового масла, зелень.

Для фаршу: 75 г ікри (кетової, зернистої або паюсної), або 75 г семги, або 75 г філе оселедця, або 75 г рибного паштету (консервованого).

Відварну рибу нарізають скибками й складають віялом на одному боці (до краю) тареля. Потім кладуть шпроти (ялинкою), половинки зварених круто яєць (білків), а в них фарш із ікри або семги, або філе оселедця, рибного паштету.

Спеціальним ножем (фігурним) маслу (¾ норми) надають форми бочечок або нарізають його брусочками й укла-

дають поруч із фаршированими яйцями. Решту масла розм'якшують, викладають його в конусний целофановий кульок і наносять сітку або інший малюнок на фаршировані яйця.

Із протилежного боку страви укладають гарнір з фруктів або овочів. Продукти прикрашають зеленню салату і петрушки.

ІКРА ЗАКУСОЧНА ЗІ СВІЖОЇ РИБИ

На 200 г свіжої ікри — ½ цибулини, 1½ чайної ложки олії, 1 чайна ложка 9%-го оцту, сіль, перець — на смак, зелень.

Обчищену від плівки рибну ікру розпушують, заливають окропом, дають постояти доти, поки вона не побіліє (10–15 хв), після чого воду відціджують крізь сито. Потім ікру солять, заправляють оцтом, перцем, дрібно нарізаною обчищеною ріпчастою цибулею, олією, вимішують і дають постояти 1 год.

Готову ікру викладають на тарілку і при подаванні на стіл посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

ЩУЧА ІКРА

Зі щуки виймають ікру, знімають з неї плівку, кладуть у каструлю, заливають підсоленою холодною водою і тримають у воді декілька годин доти, поки ікра не просолиться. Після цього воду відціджують крізь сито.

При подаванні на стіл ікру посипають обчищеною дрібно нарізаною ріпчастою цибулею.

КАМБАЛА З МАЙОНЕЗОМ

На 1,5 кг риби — 5 картоплин, 3 яйця, 2 банки майонезу, сіль — на смак.

Підготовлену рибу відварюють і охолоджують у бульйоні, потім виймають, дають стекти відвару і відокремлюють м'якоть від кісток і шкіри. Окремо варять картоплю в шкірці, обчищають, нарізають скибочками, викладають на таріль і заливають майонезом; зверху кладуть рибу й усе знову заливають майонезом. Прикрашають вареними яйцями, звареними круто і нарізаними кружечками.

ЗАКУСКА З РИБОЮ І ГРИБАМИ

На 1 кг риби — 1 кг картоплі, 50 г сушених грибів, 2 цибулини, 10–15 маслин, ¾ склянки грибного відвару, сіль, перець — на смак.

З обчищеної і промитої риби видаляють кістки, ріжуть на шматочки, змішують з нарізаною вареною картоплею, посіченими вареними грибами і злегка обсмаженою нарізаною ріпчастою цибулею. Підготовлену масу кладуть у каструлю, додають маслини і перець, заливають грибним відваром, тушкують на легкому вогні, посипають сухарями і ставлять у духовку на 15–20 хв. Подають гарячою.

КОРОП З МЕДОМ

На 1 кг коропа — 1 ст. ложка меду, 1 яйце, 2 ст. ложки родзинок, по ½ цибулини, кореня моркви, кореня петрушки, лимона, 10 г желатину на 1 склянку бульйону, 1 ст. ложка 9%-го оцту, сіль, перець — на смак.

Коропа обчищають, потрошать, промивають, нарізають порціонними шматками, кладуть у каструлю, додають обчищені й нарізані моркву, петрушку і ріпчасту цибулю, а також перець і сіль, додають воду і припускають. Зварені шматки коропа складають на таріль, на них кладуть по шматочку лимона, яйця і прикрашають зеленню петрушки(кладуть 1–2 гілочки).

Проціджений крізь сито відвар уварюють до ⅔ його початкової кількості, охолоджують, з'єднують з розмоченим

у воді желатином, розмішують до повного його розчинення, вливають оцет, доводять до кипіння, проціджують і охолоджують, а потім змішують із провареним разом з родзинками медом, охолоджують, заливають коропа і ставлять таріль у холодне місце для загустіння.

ХОЛОДЕЦЬ ІЗ СУДАКА ПО-УКРАЇНСЬКИ

На 2 кг судака — по 1 кореню моркви, петрушки і селери, 1 цибулина, 200 г хріну, 200 г зеленої цибулі, 1 лавровий лист, 10 зерен перцю, 8 г желатину на 1 склянку бульйону, сіль — на смак.

Судака обчищають, промивають, переробляють на філе, розрізають на порціонні шматки, кладуть у каструлю з решіткою, додають обчищені й нарізані моркву, петрушку, селеру і ріпчасту цибулю, перець горошком, лавровий лист, солять, заливають холодною водою і варять до готовності. Варену рибу виймають з бульйону, охолоджують і складають на таріль. Рибний бульйон продовжують варити з кістками і плавцями. Готовий бульйон проціджують, з'єднують з розмоченим желатином, тертим хріном і нарізаною зеленою цибулею. Цим бульйоном заливають судака і після того, як він охолоне, ставлять у холодильник.

ХОЛОДЕЦЬ ІЗ СУДАКА

На 2 кг судака — по 1 кореню петрушки, моркви, 1 цибулина, 1 лавровий лист, 10 зерен перцю, 8 г желатину на 1 склянку відвару, ⅓ яйця на 1 склянку бульйону для його освітлення, 2 яйця, 4–5 помідорів, свіжі огірки (корнішони), сіль — на смак.

Судака обчищають від луски, відокремлюють ножем верхній плавець, зябра, видаляють нутрощі й добре промивають. Після цього підготовленого судака кладуть черевцем донизу в рибний казан (посуд подовженої форми з решіткою), прив'язують його до решітки, кладуть обчищені й нарізані моркву, петрушку і ріпчасту цибулю, лавровий лист, перець горошком, сіль і варять до готовності при легкому кипінні. Судака охолоджують у бульйоні, виймають разом з решіткою, дають стекти бульйону, відокремлюють від решітки і кладуть на таріль черевцем донизу.

Уварений до ясно-жовтого кольору бульйон з'єднують з розмоченим у воді желатином, доводять до кипіння, для освітлення додають половину норми злегка збитих і розведених холодним бульйоном білків, добре розмішують і дають закипіти. Після цього додають решту білків, нагрівають до кипіння і варять на слабкому вогні 10–15 хв.

Підготовлену суміш проціджують, охолоджують, швидко заливають нею судака тонким шаром і дають застигнути. Навколо судака кладуть половинки помідорів, яєць і корнішонів. В отвір плавця можна вставити нарізаний гребінцем свіжий огірок.

Судака можна заливати у формі.

РИБНИЙ РУЛЕТ У ЖЕЛЕ З МАЙОНЕЗОМ

На 700 г судака або іншої риби (10 порцій) — 70 г білого хліба, ⅓ склянки молока, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 яйце, 2 зубки часнику, 1 цибулина, по ½ кореня петрушки і моркви, зелень.

Для прозорого желе: 600 г рибного бульйону, 25 г желатину.

Для желе з майонезом: 300 г рибного бульйону, 150 г майонезу, 12 г желатину.

М'якоть риби відокремлюють від кісток, білий хліб замочують у молоці, цибулю злегка обсмажують. Усі продукти з'єднують, двічі пропускають через м'ясорубку з паштетною решіткою, після чого кладуть на смак сіль, перець, часник і масу добре збивають.

На змащений олією пергамент або целофан викладають підготовлену масу, згортають рулетом і перев'язують шпагатом. Варять у підсоленій воді з цибулею і петруш-

кою протягом 1,5 год, після чого охолоджують і виймають з бульйону.

Желатин замочують у кип'яченій воді. У прозорий рибний бульйон кладуть замочений желатин, доводять до кипіння і охолоджують. Для желе з майонезом в остиглий прозорий бульйон з желатином додають майонез.

На таріль наливають трохи прозорого желе, охолоджують, на нього укладають рулет, нарізаний кружальцями (по 50 г на порцію), і до половини заливають прозорим желе. Потім заливають желе з майонезом із таким розрахунком, щоб контур кружалець рулету трохи проглядався, і охолоджують. На кожний шматок рулету кладуть листя петрушки, дрібні «шестірні» із моркви, на середину яких випускають із целофанового конусного кулька розм'якшене масло у вигляді крапельок. Отриману квітку, схожу на рум'янок, обережно поливають із ложки остиглим желе і охолоджують його. Після цього виливають решту прозорого желе і знову охолоджують.

ЗАВИВАНЕЦЬ ІЗ РИБИ

На 1 кг судака — 4 яйця, 3 лаврових листи, 10 зерен гіркого перцю, 25 г зелені петрушки, 6 склянок води, ½ склянки 9%-го оцту, 1 цибулина.

Для поливки: 6 яєць, 1½ ст. ложки олії, 1–2 ст. ложки 9%-го оцту, по 1 чайній ложці гірчиці й цукру, 4–5 ст. ложок сметани, по 1 ст. ложці нарізаних огірків і маринованих білих грибів.

Судака обчищають від луски, видаляють плавці, відрізають голову і хвіст, промивають і відокремлюють філе (м'якоть) зі шкірою. На філе кладуть дрібно нарізані варені яйця і зелень петрушки, перчать, солять, згортають трубочкою і перев'язують. У киплячу з оцтом воду кладуть цибулю, лавровий лист, перець, трубочки судака і варять до готовності. Трубочки до подавання на стіл залишають у маринаді, у якому вони варилися.

Охолодженого судака подають нарізаним на порції з поливкою.

Готування поливки. Варені жовтки розтирають з олією, оцтом, готовою гірчицею, цукром і сіллю. Масу з'єднують з нарізаними кружальцями огірками, маринованими білими грибами і сметаною.

ЩУКА ФАРШИРОВАНА

На 850 г щуки — 1 цибулина, по ½ морквини й буряка, 2 жовтки, 50 г пшеничного хліба (булки), ½ склянки молока, 1 ст. ложка манної крупи, 2 ст. ложки жиру, сіль, перець, мускатний горіх — на смак.

Щуку обчищають, зрізають плавці, промивають, надрізають шкіру навколо голови, відокремлюють від м'якоті й знімають шкіру від голови до хвоста, видаливши хвіст. Пошкоджені місця шкіри зашивають. Відокремлюють м'якоть риби від кісток. З кісток голови з овочами варять бульйон. М'якоть риби, булку, замочену в молоці, пасеровану цибулю пропускають через м'ясорубку, потім кладуть жовтки, солять, додають манну крупу, молоко, перець, мускатний горіх, щільно заповнюють цим фаршем шкіру щуки, укладають фаршировану рибу в посуд на скибки овочів (буряку, моркви, цибулі), заливають бульйоном і варять на слабкому вогні близько години. Готову рибу укладають на таріль, нарізають і прикрашають зеленню петрушки або зеленого салату і кружечками помідорів. Соус-хрін подають окремо.

ЗАЛИВНА НОТОТЕНІЯ

На 1 кг риби — 1 л води, 2 цибулини, ½ кореня петрушки, 1 морквина, 4 г желатину, сіль, перець — на смак, лавровий лист.

Рибу обчищають, потрошать і добре промивають у холодній проточній воді. Потім рибу розрізають уздовж хребта і кладуть у посуд. Туди ж кладуть петрушку, моркву, цибулю, усе заливають холодною водою, солять і варять

30–40 хв. Перець і лавровий лист кладуть після закипання. Готову рибу охолоджують, виймають і нарізають на порції. З бульйону готують желе. Нарізану рибу укладають на таріль, прикрашають зеленим горошком, морквою, лимоном, заливають желе і ставлять для охолодження.

ЛЯЩ ІЗ ХРІНОМ І ЯБЛУКАМИ

На 1 кг ляща — 250 г яблук, ¼ склянки оцту, 100 г хріну, по 1кореню моркви і петрушки, 1 цибулина, 1 кг картоплі, сіль — на смак.

Ляща обчищають від луски, видаляють плавці, голову і хвіст, промивають, нарізають порціонними шматками, солять, заливають холодною водою з оцтом (1 ст. ложка оцту на 1 л води), дають постояти 5–7 хв, зливають воду і заливають овочевим відваром, приготовленим з обчищених моркви, петрушки і ріпчастої цибулі, або водою, солять і варять до готовності.

Рибу подають на стіл з гарніром — відвареною картоплею і тертим хріном, змішаним з тертими кислими яблуками.

КОРОП, ТУШКОВАНИЙ З ЦИБУЛЕЮ

На 1 кг коропа — 3 ст. ложки олії, 1 ст. ложка пшеничного борошна, 2 ст. ложки оцту, 1 ст. ложка цукру, по 2 горошини духмяного й гіркого перцю, 2 лаврових листи, 3 гвоздики, 3–4 цибулини, 1 кг картоплі, зелень і сіль — на смак.

Коропа обчищають від луски, видаляють плавці й нутрощі, промивають, відрубують голову, розрізають уздовж хребта, нарізають порціонними шматками, посипають сіллю й перцем, обкачують у пшеничному борошні й смажать на олії.

У полумисок або каструлю кладуть половину злегка підсмаженої обчищеної ріпчастої цибулі, гвоздику, лавровий лист, духмяний і гіркий перець, оцет і цукор. На ці продукти кладуть шматки підсмаженої риби, посипають її підсмаженою цибулею, що залишилася, заливають бульйоном, приготовленим з голів і плавців коропа, ставлять у духовку і тушкують до готовності.

При подаванні на стіл коропа поливають соком, у якому він тушкувався, і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки. На гарнір подають смажену картоплю.

КОРОП З НАЧИНКОЮ З ГРЕЧАНОЇ КАШІ Й ГРИБІВ

На 1 кг коропа — ½ склянки гречаної крупи, 50 г сушених грибів, 5 ст. ложок вершкового масла, 3 яйця, 1½ цибулини, 1½ склянки грибного бульйону для варіння каші, 2 ст. ложки пшеничного борошна, сіль, перець — на смак.

В обчищеному і промитому коропі роблять розріз на спині, видаляють кістки і нутрощі, не допускаючи відділення м'яса від шкіри. Підготовленого коропа фаршируют начинкою з гречаної каші й грибів, солять, обкачують у пшеничному борошні, обсмажують у маслі до рум'яного кольору з обох боків, після чого ставлять у духовку і доводять до готовності.

При подаванні на стіл рибу нарізають порціонними шматками і поливають розігрітим вершковим маслом.

Готування фаршу. Варять розсипчасту гречану кашу на грибному бульйоні й перемішують її з обсмаженими разом із цибулею посіченими вареними грибами, сирими яйцями, перцем і сіллю.

КОРОП З НАЧИНКОЮ З РИСУ І ГРИБІВ

На 800 г коропа — 3 ст. ложки рису, 3 ст. ложки вершкового масла, 40 г сушених грибів, по 2 ст. ложки сухарів і пшеничного борошна, 3 яйця, 1 цибулина, сіль, перець — на смак.

Для гарніру: 700 г моркви і 3 ст. ложки вершкового масла.

Коропа обчищають, промивають, роблять біля спинного плавця глибокий надріз до реброві кісток і видаляють нутрощі й кістки, не порушуючи цілісності шкіри. Біля голови і хвоста надломлюють хребет і видаляють його, а з голови видаляють зябра. Коропа вдруге промивають. Після цього коропа фарширують через отвір у спині начинкою з рису і грибів, зашивають його ниткою, обкачують у пшеничному борошні, яйцях і сухарях, обсмажують на розігрітому маслі до рум'яного кольору з обох боків, ставлять у духовку і доводять до готовності.

При подаванні на стіл рибу нарізають порціонними шматками, поливають розігрітим вершковим маслом і на гарнір подають припущену з вершковим маслом моркву.

Рис для фаршу припускають на грибному бульйоні й перемішують зі злегка обсмаженою посіченою ріпчастою цибулею, посіченими вареними грибами і яйцями, перцем, сіллю і сирими яйцями.

КОРОП У КИСЛО-СОЛОДКІЙ ПОЛИВЦІ

На 600 г коропа — ½ цибулини, по ½ кореня петрушки і моркви, лавровий лист, сіль — на смак.

Для поливки: 2 ст. ложки родзинок, 1 ст. ложка пшеничного борошна, по 2 ст. ложки вершкового масла і томату-пюре, 0,5 г лимонної кислоти, 1½ склянки бульйону.

Для гарніру: 1 кг картоплі.

Коропа обчищають, промивають, нарізають порціонними шматками, кладуть у полумисок або каструлю, додають нарізані й обчищені ріпчасту цибулю, моркву і петрушку, лавровий лист, солять, заливають звареним із плавців і голови коропа (без зябрів) рибним бульйоном або водою і тушкують до готовності.

Коропа подають на стіл з кисло-солодкою поливкою і вареною обчищеною картоплею.

Готування поливки. Просіяне пшеничне борошно пасерують на маслі, розводячи бульйоном, у якому тушкувався короп, додають томат-пюре, пасероване з маслом, лимонну кислоту, розмішують, добре проварюють і проціджують. Після цього в підливу додають перебрані й промиті родзинки, доводять до кипіння і заправляють цукром і вершковим маслом.

РИБНІ КРУЧЕНИКИ ПО-КИЇВСЬКИ

На 800 г щуки або судака — 2 яйця, ¼ склянки сухарів, 3 ст. ложки вершкового масла, сіль — на смак.

Для фаршу: на ½ склянки рису — 3 яйця, 2 ст. ложки вершкового масла, сіль на смак. Або на 3 цибулини — 2 ст. ложки вершкового масла, ½ яйця, ½ склянки сухарів, ½ склянки сметани.

Обчищену і промиту щуку або судака пластують, не знімаючи шкіри, зрізають м'якоть від кісток, солять, кладуть на підготовлений шматок м'якоті фарш із рису з яйцями або цибулі із сухарями, згортають у трубку, обв'язують міцною ниткою, змочують у сирих яйцях, посипають сухарями, смажать на вершковому маслі й запікають у духовці до готовності.

Фарш. Рис із яйцями. Зварений на молоці рис солять і перемішують із посіченими вареними яйцями і вершковим маслом.

Цибуля з сухарями. Обчищену дрібно нарізану і злегка підсмажену ріпчасту цибулю перемішують з меленими сухарями, яйцем і сметаною.

КАРАСІ У СМЕТАНІ

На 600 г карасів — 3 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка пшеничних сухарів, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1½ склянки сметани, 1 кг картоплі, 1 ст. ложка вершкового масла для смаження картоплі, сіль, перець — на смак.

Карасів обчищають від луски і плавців, видаляють нутрощі й зябра, промивають, обтирають рушником, нати-

рають сіллю, посипають перцем, обкачують у борошні й обсмажують з обох боків до рум'яного кольору. Смажених карасів кладуть на сковороду, змащену маслом, навколо обкладають кружальцями смаженої картоплі, заливають сметаною, посипають сухарями, збризкують розтопленим вершковим маслом і запікають у духовці.

ЛИН З КАПУСТОЮ

На 1 кг лина — 1 яйце, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки сухарів, 4–5 ст. ложок олії, 1 кг свіжої капусти, 35 г сушених грибів, 2 цибулини, ¾ склянки сметани, ½ ст. ложки цукру, ½ склянки грибного відвару, 3 горошини перцю, 5 гвоздик, зелень, сіль — на смак.

Лина обчищають, потрошать, промивають, відрізають голову, розробляють на філе зі шкірою, нарізають порціонними шматками, посипають сіллю й перцем, змочують у яйці, обкачують у сухарях і смажать з обох боків до готовності.

Заздалегідь розмочені сушені гриби варять до готовності з доданням цибулі і відціджують відвар. Шатковану капусту солять, кладуть у каструлю, вливають грибний відвар, припускають до напівготовності, додають товчену гвоздику, корицю, цукор, сметану, пасеровану ріпчасту цибулю, обсмажені посічені варені гриби, усе змішують і доводять до готовності.

Лина подають на стіл з капустою, поливають розігрітим вершковим маслом і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

СІЧЕНИКИ З РИБИ

На 400 г риби — 1 цибулина, 100 г пшеничного хліба, 1 яйце, 2 ст. ложки сухарів, 3 ст. ложки олії, сіль, перець — на смак.

Рибне філе (судака, щуки, окуня, тріски, хека) промивають, нарізають невеликими шматочками, пропускають через м'ясорубку разом із нарізаною обчищеною ріпчастою цибулею і розмоченим у воді або молоці черствим пшеничним хлібом, додають сіль, перець, яйця й усе добре перемішують. Підготовлену масу ділять на порції, обкачують у сухарях, надають їм овально-сплющеної форми і смажать на олії з обох боків.

Січеники подають на стіл з картопляним пюре або комбінованим гарніром.

РИБА В КАПУСТІ

На 700 г риби — 50 г пшеничного хліба, 1 невелика цибулина, 1ст. ложка вершкового масла, 700 г свіжої капусти, 2 склянки сметанного соусу, 1 ст. ложку зелені петрушки або кропу, сіль, перець — на смак.

Підготовлене філе судака, щуки, окуня, тріски промивають, нарізають невеликими шматочками, пропускають через м'ясорубку, додають розмочений у воді або молоці і злегка віджатий білий хліб, обсмажену ріпчасту цибулю, перець, сіль і вдруге пропускають через м'ясорубку.

На облиті окропом і обчищені як для голубців листи капусти кладуть підготовлену масу, загортають у вигляді конверта, складають у каструлю або полумисок, заливають сметанним соусом, ставлять у духовку і тушкують.

При подаванні на стіл страву посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

КОВБАСКИ РИБНІ В СОУСІ

На 450 г риби — 80 г шпику, 1 цибулина, 1 ст. ложку сухарів, перець, сіль — на смак, олія — в залежності від ємності посуду.

Філе риби промивають, нарізають невеликими шматочками, пропускають через м'ясорубку разом з обчищеною

нарізаною ріпчастою цибулею і салом-шпиком, заправляють перцем і сіллю й усе добре перемішують. З підготовленої маси роблять ковбаски, обкачують їх у сухарях і смажать у жиру (фритюрі). Після цього ковбаски кладуть у каструлю або полумисок, заливають сметанним соусом з томатом і цибулею, ставлять у духовку й тушкують до готовності.

Ковбаски подають на стіл зі смаженою картоплею.

РИБНІ ТРУБОЧКИ

На 500 г риби — 2 яйця (для фаршу), 40 г зеленої цибулі, 20 г зелені кропу і петрушки, 3 чайні ложки сметани, 1 ст. ложка пшеничного борошна, 1 яйце (для змочування трубочок), 3 ст. ложки сухарів, 2 ст. ложки вершкового масла, сіль, перець — на смак, олія — в залежності від ємності посуду.

Філе судака, щуки, окуня або тріски промивають, нарізають тонкими шматками, відбивають, солять, посипають перцем. На підготовлене філе кладуть фарш, загортають його у вигляді трубочок, обкачують у борошні, змочують у яйці, обкачують у сухарях, смажать у фритюрі і ставлять на 2–3 хв у духовку.

При подаванні на стіл трубочки поливають розігрітим вершковим маслом. Можна подавати холодними.

Готування фаршу. Варені яйця, зелену цибулю, зелень петрушки і кропу дрібно нарізають, змішують, солять і заправляють сметаною.

СУДАК ПО-КИЇВСЬКИ

На 800 г судака — 10–15 картоплин, 15–20 ст. ложок сметанно-грибного соусу, 25–35 г голландського сиру, 5 яєць.

Філе судака без кісток нарізають на шматки по 80–100 г, солять, посипають перцем і обсмажують з обох боків. Картоплю варять у шкірці, обчищають, нарізають кружальцями й обсмажують. Потім судака викладають на порціонні сковороди, обкладають картоплею, заливають сметанно-грибним соусом, посипають тертим сиром, збризкують вершковим маслом, випускають яйця так, щоб був цілим жовток, і запікають у духовці. При подаванні на стіл страву посипають зеленню.

СУДАК З ПЕЧЕРИЦЯМИ

На 1 кг судака — 250 г печериць, 3 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка пшеничного борошна, ½ цибулини, по ½ кореня моркви і петрушки, 1 лавровий лист, 5 горошин гіркого перцю, 1 г лимонної кислоти, 3 склянки овочевого відвару, сіль — на смак, зелень.

Для гарніру — 1 кг картоплі.

Обчищені моркву, петрушку і ріпчасту цибулю нарізають, кладуть у каструлю, заливають гарячою водою, солять, варять 15–20 хв, після чого відвар проціджують, заливають ним нарізані порціонні шматки судака, кладуть лавровий лист і припускають до готовності.

Обчищені й промиті печериці нарізають скибками, припускають з невеликою кількістю води, підкисленою лимонною кислотою або оцтом, заправляють пасерованим на вершковому маслі пшеничним борошном, додають перець, вливають бульйон, у якому варився судак, і добре проварюють.

Рибу подають на стіл з відвареною картоплею, поливають приготовленою грибною поливкою і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

СУДАК, ТУШКОВАНИЙ У СМЕТАНІ

На 1 кг судака — 3–4 ст. ложки вершкового масла, 2 склянки сметани, 1,5 кг картоплі, сіль, перець — на смак.

Судака обчищають, промивають і нарізають порціонними шматками. У змащений маслом полумисок кладуть шар риби, а на нього – шар обчищеної й нарізаної тонкими кружальцями картоплі, потім знову — шар судака і картоплі, повторюючи це декілька разів. Після цього посипають перцем і сіллю, заливають розігрітим вершковим маслом і сметаною, ставлять полумисок у духовку і тушкують під закритою кришкою до готовності.

СУДАК, ЗАПЕЧЕНИЙ З ГРИБАМИ І РАКАМИ

На 600 г судака — 200 г дрібних маринованих грибів, 15 раків, 4 ст. ложки мелених сухарів, 3–4 ст. ложки вершкового масла.

Обчищеного і промитого судака нарізають порціонними шматками, кладуть у каструлю, варять 30 хв, охолоджують і видаляють кістки. На порціонні сковорідки кладуть зварені шматки риби, на них — мариновані дрібні гриби, обчищені ракові шийки та клешні, заливають розігрітим вершковим маслом, ставлять у духовку і запікають.

При подаванні на стіл страву посипають меленими сухарями.

БАБКА ІЗ СУДАКА АБО ЩУКИ

На 1 кг судака або щуки — 5 ст. ложок вершкового масла, 100 г білого хліба, 1 склянка молока, 2 цибулини, 5 горошин гіркого перцю, 3 яйця, по ½ кореня петрушки і моркви, 1 ст. ложку пшеничного борошна, 1–2 лаврових листа, 1 ст. ложку сухарів, сіль — на смак, 1 кг картоплі (для гарніру).

Філе судака або щуки без кісток і шкіри розрізають на невеликі шматки, змішують з розмоченим у молоці білим хлібом і злегка обсмаженою, дрібно нарізаною ріпчастою цибулею, два рази пропускають через м'ясорубку з густою решіткою, кладуть у каструлю, заправляють перцем і

сіллю, добре розмішують і додають, безперервно помішуючи, сирі яйця і розігріте вершкове масло (по ½ чайної ложки на 200 г судака). Приготовлену масу викладають у змазаний маслом полумисок, ставлять його у великий посуд з киплячою водою і варять на парі 1 год.

При подаванні на стіл порціонні шматки бабки поливають поливкою і посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Готування поливки. Варять бульйон з рибних кісток і голови (без зябрів) з доданням коренів моркви і петрушки, лаврового листа, перцю й солі. Готовий бульйон проціджують. Пасероване пшеничне борошно розводять рибним бульйоном, проварюють і заправляють вершковим маслом.

На гарнір подають відварну картоплю.

РИБА У МЛИНЧИКАХ

На 1 кг судака — 1 склянка пшеничного борошна (для млинчиків), 1 яйце, 1 чайна ложка цукру, 2 склянки молока, 4–5 ст. ложок вершкового масла, 2 ст. ложки сухарів, 1 ст. ложка пшеничного борошна (для поливи), ¼ цибулини, ½ кореня моркви, ½ склянки томату-пюре, 3½ склянки бульйону, сіль — на смак.

Підготовлене філе судака без шкіри й кісток нарізають тонкими пластинками, солять, обсмажують на вершковому маслі, кладуть на підсмажений бік спеченого з борошна, молока, яєць і цукру млинчика, загортають у вигляді конверта, змащують яйцем, посипають сухарями, обсмажують до рум'яного кольору, ставлять у духовку і доводять до готовності.

Млинчики подають на стіл з томатною поливкою.

Готування поливки. Моркву й ріпчасту цибулю обчищають, нарізають, злегка обсмажують на маслі, додають томат-пюре, пасерують його, кладуть злегка підсмажене пшеничне борошно і розводять рибним бульйоном, приготовленим з плавців і голови (без зябрів), варять, проці-

джують, доводять до кипіння і заправляють вершковим маслом.

ЩУКА З ХРІНОМ ТУШКОВАНА

На 500 г щуки — ½ склянки сметани, 2 ст. ложки вершкового масла, ½ кореня хріну, 1 ст. ложка оцту, 1 чайна ложка цукру, сіль — на смак, 600 г картоплі (для гарніру).

Обчищену, промиту, нарізану порціонними шматками й посолену щуку кладуть у змащений маслом полумисок або каструлю, посипають протертим на тертці й підсмаженим на вершковому маслі хріном, заливають сметаною і тушкують на легкому вогні до готовності. Після цього шматки щуки перекладають в інший посуд, а сметану, що залишилася, заправляють вершковим маслом, хріном, оцтом і цукром.

При подаванні на стіл шматки щуки поливають сметаною, у якій вони тушкувалися, і на гарнір подають відварену картоплю.

КРУЧЕНИКИ ЗІ ЩУКИ

На 1,5 кг щуки — 4–5 ст. ложок вершкового масла, 180 г пшеничного хліба, 6 ст. ложок пшеничного борошна, 3 яйця, 2 цибулини, по 1 кореню петрушки і моркви, 8 горошин гіркого перцю, 3 лаврових листа, сіль — на смак.

Філе щуки нарізають довгастими порціонними шматками, злегка їх відбивають, на середину кладуть фарш, загортають їх трубкою, обв'язують ниткою, обкачують у пшеничному борошні й смажать на маслі. Обсмажені шматки філе кладуть у полумисок, заливають бульйоном, приготовленим з голови й кісток риби з доданням пасерованого борошна, петрушки, моркви, лаврового листа, і тушкують.

Готування фаршу. Частину рибного філе пропускають через м'ясорубку, додають розмочену у воді або рибному бульйоні булку, злегка обсмажену дрібно нарізану ріпчасту цибулю, сирі яйця, частину масла, перець, сіль і все добре перемішують.

Крученики подають на стіл з вареною картоплею і поливають соусом, у якому вони тушкувалися.

СОМ СМАЖЕНИЙ З ПОМІДОРАМИ

На 500 г сома — 1½ ст. ложки пшеничного борошна, 3 ст. ложки олії або пряженого масла, 400 г свіжих помідорів, сіль, перець — на смак.

Філе сома без шкіри й кісток нарізають на порціонні шматки, посипають сіллю і перцем, обкачують у пшеничному борошні й смажать на пряженому маслі або олії.

Подають на стіл з підсмаженими помідорами, для чого свіжі помідори розрізають навпіл, видаляють насіння, солять, перчать і обсмажують.

ЗАПІКАНКА ІЗ СОМА З КАРТОПЛЕЮ

На 500 г сома — 600 г відвареної картоплі, 1 склянка соусу, 1 ст. ложка мелених сухарів, 2½ ст. ложки вершкового масла, сіль — на смак, зелень.

Порціонні шматки сирого сома без шкіри й кісток складають у сотейник, змащений жиром, зверху кладуть скибки відвареної картоплі, солять, заливають білим рибним соусом, обсипають меленими сухарями, збризкують маслом і запікають у духовці 25–30 хв.

При подаванні на стіл страву посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки або кропу.

В'ЮНИ З ХРІНОМ

На 1 кг риби — 5 ст. ложок олії, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1 корінь хріну, ½ ст. ложки 9%-го оцту,

1 чайна ложка цукру, сіль — на смак, 1 кг картоплі (для гарніру).

Рибу обчищають, промивають, солять, обкачують у борошні й смажать на олії до повної готовності.

Подають до столу з вареною або смаженою картоплею, посипавши тертим хріном, заправленим олією, оцтом, цукром і сіллю.

ВУГОР ВІДВАРНИЙ

На 1 кг вугра — 200 г овочів, 30 г цибулі, 1–2 лаврових листа, перець духмяний горошком, сіль — на смак, лимон, кріп, зелень (салат), 1 кг картоплі.

Зі свіжого вугра знімають шкіру, рибу промивають, складають у посуд, заливають гарячим відваром, приготовленим з овочів і прянощів, і варять на слабкому вогні 25–30 хв. Готову рибу виймають із бульйону, укладають на таріль, прикрашають скибочками лимона, морквою, нарізаною різними фігурками, і листами зеленого салату.

Подають на стіл з відварною картоплею, посипаною кропом. До вугра також подають томатний соус.

СТРАВИ З ОВОЧІВ

ЛЕЧО

Перець солодкий свіжий 154 г, помідори свіжі 168 г, цибуля 143 г, смалець або сало копчене 30 г, 1 яйце або ковбаса півкопчена 31 г, перець червоний молотий, сіль — на смак.

Стручки свіжого м'ясистого солодкого перцю обчищають, видаляють серцевину разом з насінням і нарізають четвертинками. Цибулю обчищають, розрізають уздовж на половинки і нарізають півкільцями.

У каструлю з розігрітим смальцем або підсмаженим нарізаним дрібними кубиками копченим салом додають нарізану цибулю і підрум'янюють до світло-коричневого кольору, кладуть трохи червоного молотого солодкого перцю і швидко розмішують. Відразу після цього цибулю з'єднують з нарізаним солодким перцем і тушкують протягом 5–10 хвилин на сильному вогні. Потім додають нарізані помідори, солять і тушкують на середньому вогні до готовності. В кінці тушкування додають сирі яйця, перемішують до рівномірного розміщення компонентів у масі і загустіння яєць.

Лечо можна готувати і без яєць, з ковбасою. У такому разі під час тушкування овочів додають обчищену від шкірки і нарізану соломкою півкопчену ковбасу.

Лечо без яйця та ковбаси використовують як приправу або як овочевий напівфабрикат для приготування інших страв.

КРЕМЗЛИКИ

Картопля 245 г, борошно пшеничне 10 г, цибуля 15 г, яйце 1/3 шт., часник 3 г, жир кулінарний 12 г, сметана 20 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Обчищену і промиту картоплю натирають на дрібній тертці, додають борошно, дрібно нарізану цибулю, сире яйце, розтертий із сіллю часник та чорний перець. Масу добре перемішують і столовою ложкою підготовлені кремзлики кладуть на сковороду з добре розігрітим жиром і обсмажують з обох боків, доки кремзлики дістануть кірку світло-коричневого кольору.

Готові гарячі кремзлики укладають на тарілки, зверху поливають нехолодною сметаною.

Кремзлики можна готувати й з різними фаршами, такими, наприклад, як смаженої з салом цибулі, смаженої цибулі з яйцем або з м'ясним фаршем. У такому разі на тарілку кладуть готовий гарячий кремзлик, на нього — гарячий фарш і прикривають другим кремзликом, а зверху поливають сметаною. Норма фаршу для однієї порції кремзликів — 50 г.

КРЕМЗЛИКИ ПО-ГУЦУЛЬСЬКИ

Картопля 245 г, яйце 1/3 шт., борошно 10 г, цибуля 30 г, часник 4 г, сметана 20 г, сало свіже 25 г, свинина 173 г, жир кулінарний 5 г, перець чорний молотий, перець червоний молотий, зелень петрушки, сіль — на смак.

Обчищену і промиту картоплю натирають на тертці, додають пшеничне борошно, сире яйце, дрібно нарізану цибулю, розтертий із сіллю часник, чорний молотий перець і сметану. Масу добре перемішують, формують з неї коржі — кремзлики круглої форми — і кладуть у сковороду з добре розігрітим жиром зі свіжого сала і смажать до готовності.

Із підготовленої свинини нарізають м'ясо (по два шматки на порцію), злегка відбивають, солять, посипають

чорним молотим перцем і обсмажують з обох боків до готовності.

У горщечок кладуть кремзлики, по три штуки на порцію. На кремзлики кладуть смажене м'ясо, поливають пасерованою цибулею, посипають червоним молотим перцем та дрібно нарізаною зеленню петрушки. Горщечок закривають і запікають у духовці протягом 5–10 хв при температурі 180–200°С.

Готову гарячу страву вибирають з горщечка, перекладають у тарілку так, щоб кремзлики були знизу, а зверху м'ясо з пасерованою цибулею.

СТРАПАЧКИ З СИРОМ

Картопля 200 г, борошно 38 г, яйце 1/10 шт., сіль 4 г, сир 40 г, шпик 21 г.

Відбирають великі бульби картоплі, чистять і миють. Картоплю натирають на дрібній тертці, додають борошно, сире яйце, сіль і все добре перемішують, щоб не залишилось грудок з борошна.

Підготовлену масу протирають через друшляк з отворами 7–10 мм в діаметрі над каструлею з підсоленим окропом, щоб куски маси (страпачки) падали в киплячу воду. Варять при слабому кипінні протягом 5–7 хв, стежачи, щоб страпачки добре зварилися і не злипалися.

Зварені страпачки проціджують, посипають свіжим розтертим сиром і поливають гарячим жиром, витопленим з сала, разом зі шкварками. Подають свіжими й гарячими.

За бажанням такі страпачки можна полити сметаною з розрахунку 20 г на порцію.

СТРАПАЧКИ З КАПУСТОЮ

Готують страпачки за рецептом «Страпачки з сиром», але заправляють тушкованою капустою.

СТРАПАЧКИ З ЦИБУЛЕЮ

Картопля 200 г, яйце 1/10 шт., борошно пшеничне 38 г, цибуля 48 г, сало-шпик 21 г, сіль — на смак.

Готують страпачки за рецептом «Страпачки з сиром». Зварені страпачки проціджують, заправляють смаженою цибулею з салом і добре перемішують. Подають свіжими й гарячими.

КУЛЕША-РІПЛЯНКА

Картопля 800 г, борошно кукурудзяне 200 г, сіль 8 г.

Обчищені картоплини ріжуть навпіл і варять у горщику. Коли картопля звариться, її, не зливаючи воду, присипають кукурудзяним борошном, солять, накривають кришкою і варять ще 3–5 хвилин, щоб борошно пропарилося.

Продовжуючи варіння на малому вогні, картоплю протирають дерев'яною паличкою квадратної форми, водночас перемішуючи її з борошном протягом 15–20 хвилин, щоб картопля добре перетерлася і перемішалася з борошном до утворення однорідної маси.

Коли кулеша починає відставати від стінок горщика і від палички, її вивертають на великий таріль, розкладають у тарілки, збоку на тарілку кладуть протерту бринзу, змішану з розтопленим вершковим маслом, і їдять, запиваючи кислим молоком.

Кулешу-ріплянку можна також подавати, присипавши її підсмаженою в олії цибулею зі свіжими шкварками разом з гарячим жиром.

Така кулеша може бути і добрим гарніром до м'ясних страв.

ГАЛУШКИ КАРТОПЛЯНІ З СУХАРЯМИ

Картопля 300 г, борошно пшеничне 90 г, яйце 1/4 шт., масло вершкове 5 г, сухарі 15 г, жир 10 г, сіль 3 г.

Промиті картоплини відварюють в лушпинні, чистять, пропускають через м'ясорубку, додають сире яйце, борошно, сіль, добре вимішують і розкачують завтовшки до 1 см.

Корж розрізують на палички завдовжки 2 см і варять у підсоленій киплячій воді протягом 10–15 хв, відкидають на друшляк, дають стекти воді.

Готові галушки перекладають в емальований посуд, поливають розтопленим вершковим маслом, посипають підсмаженими в жиру сухарями і обережно перемішують. Подають гарячими.

ГАЛУШКИ КАРТОПЛЯНІ З САЛОМ

Картопля 240 г, яйце 1/4 шт., борошно пшеничне 540 г, цибуля ріпчаста 24 г, сало копчене 20 г.

Обчищену й промиту картоплю варять в підсоленій воді. Зварену картоплю підсушують, протирають гарячою, трохи охолоджують, додають пшеничне борошно, сирі яйця і добре вимішують, щоб не залишилось грудочок. Підготовлену масу укладають в кондитерський мішок з металічною трубкою і легенько видавлюють у каструлю з киплячою водою, обрізуючи ножем невеликі, рівномірні куски-галушки. Варять галушки на помірному вогні протягом 10–15 хв.

Зварені галушки вибирають шумівкою в друшляк, щоб стекла вода, перекладають в емальований посуд і заправляють гарячим смаженим копченим салом з цибулею. Подають гарячими.

ГОМБОВЦІ КАРТОПЛЯНІ

Картопля 157 г, борошно пшеничне 40 г, яйце 1/4 шт., повидло 30 г, сухарі для обкачування 10 г, масло вершкове 15 г, сіль 3 г.

Обчищену і промиту картоплю варять в підсоленій воді. Потім пропускають крізь м'ясорубку, охолоджують, до-

дають пшеничне борошно, сире яйце і добре перемішують до утворення однорідної маси. Масу розкачують шаром 1,5 см і спеціальною виїмкою вирізують кружальця. На кожне кружальце кладуть густе повидло, краї кружальця згортають і формують гомбовці у вигляді кульки. Кладуть у киплячу воду і варять протягом 7–8 хв. Зварені гомбовці вибирають шумівкою, дають стекти воді, перекладають на сковороду з підсмаженими на вершковому маслі сухарями, в яких обкачують гомбовці з усіх боків. Подають гарячими.

ГОМБОВЦІ КАРТОПЛЯНІ ЗІ СЛИВАМИ

Картопля 211 г, борошно пшеничне 43 г, жир 4 г, яйце ¼ шт., сливи свіжі без кісточок 67 г або сливи консервовані 80 г.

Для сухарного соусу — масло вершкове 27 г, сухарі пшеничні 13 г, цукор-пісок 7 г.

Добре промиту картоплю відварюють у шкірці, обчищають гарячою і протирають. Коли картопля трохи охолоне, до неї додають пшеничне борошно, сире яйце, жир і замішують тісто. Розкачане валком тісто розрізають на шматочки і з кожного роблять корж. На середину коржа кладуть сиру сливу. Краї коржа з'єднують і формують кульки — гомбовці.

У киплячу підсолену воду опускають гомбовці і на помірному вогні варять приблизно 10–15 хв, доки гомбовці не піднімуться на поверхню води. Зварені гомбовці вибирають шумівкою, дають стекти воді і перекладають в емальований посуд.

Тим часом готують сухарний соус, для чого вершкове масло нагрівають, поки не випарується волога і не утвориться світло-коричневий осад. Потім масло проціджують і додають до нього молоті підсмажені сухарі та цукор. Приготовленим соусом поливають гомбовці й подають на стіл гарячими.

КАРТОПЛЯ ПЕРЕКЛАДАНА (РОКОТ-КРУМПЛІ)

Картопля 192 г, яйце 1 шт., ковбаса півкопчена 31 г, смалець 25 г, сметана 30 г, перець чорний молотий, перець червоний молотий, сіль — на смак.

Картоплини відварюють у шкірці в підсоленій воді до готовності, охолоджують, потім обчищають, ріжуть кружальцями. Круто зварені яйця та обчищену ковбасу теж нарізають кружальцями.

На змащений жиром лист з високими бортами або у змащений сотейник кладуть шарами нарізані кружальцями картоплю, потім яйця, потім ковбасу, солять, посипають чорним і червоним молотим перцем. У такій послідовності перекладають і наступні шари. Верхнім шаром повинна бути картопля, яку заливають розтопленим смальцем та сметаною, кладуть у розігріту духовку і запікають до готовності, щоб картопля зверху стала рум'яною.

ПАПРИКАШ ІЗ КАРТОПЛІ

Картопля 266 г, смалець 15 г, борошно 3 г, цибуля 20 г, сметана 33 г, вода 60 г, часник, перець червоний молотий солодкий, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Обчищені картоплини нарізають довгими брусками. У сотейнику з розігрітим смальцем пасерують борошно, додають дрібно нарізану цибулю, червоний молотий перець і трохи води. Потім у сотейник кладуть нарізану картоплю, доливають води, солять і тушкують. За кілька хвилин перед закінченням тушкування додають сметану, розтертий часник та чорний молотий перець і тушкують до готовності, слідкуючи, щоб картопля не розварилася.

КАРТОПЛЯ З БРИНЗОЮ В ГОРЩЕЧКУ

Картоплини 3 шт. (близько 300 г), бринза 50 г, яйце 1 шт., масло вершкове 10 г, перець червоний молотий, сіль — на смак.

Картоплини обчищають, відварюють цілими, охолоджують і нарізають маленькими частинками прямо в горщечок. Солять і розмішують. Додають накришену бринзу, вершкове масло, збите з сіллю яйце, заправляють червоним молотим перцем. Запікають у гарячій духовці протягом 10 хвилин.

Подають гарячою в горщечку.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА З М'ЯСОМ

Яловичина 115 г, цибуля 12 г, жир кулінарний 5 г, зелень петрушки 3 г, вода 35 г, картопля 212 г, яйце ¼ шт., сметана 30 г, молоко 30 г, сухарі 10 г, жир кулінарний 4 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Підготовлене м'ясо яловичини нарізають кусками, два рази пропускають через м'ясорубку, додають сіль, чорний перець, воду і добре вимішують. Приготовлений фарш з'єднують з пасерованою цибулею та дрібно нарізаною зеленню петрушки і перемішують.

На змащений жиром і посипаний сухарями лист укладають наполовину відварену в шкірці, обчищену і нарізану кружальцями картоплю, посипають сіллю та перцем. На укладений шар картоплі кладуть фарш, розрівнюють і прикривають рештою картоплі. Потім збивають яйця, змішують зі сметаною та молоком, солять і заливають картоплю. Зверху картоплю посипають сухарями і запікають у духовці, доки на поверхні не утвориться рум'яна кірка, слідкуючи, щоб не підгоріла.

Готову картоплю ріжуть на порції по 300 г і подають гарячою.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА З БРИНЗОЮ

Картопля 330 г, бринза 55 г, яйце ½ шт., масло вершкове 15 г, сметана 15 г, кріп, сіль — на смак.

Картоплини промивають і ставлять варити у шкірці. Тим часом бринзу розтирають виделкою, добавляють сирі яйця, сметану і добре вимішують.

Відварену картоплю обчищають, охолоджують і нарізають кружальцями. В сотейник з розтопленим вершковим маслом кладуть нарізану картоплю, додають суміш із бринзи, сметани, яєць та дрібно нарізаної зелені кропу, солять, перемішують і вирівнюють ножем. Сотейник з картоплею кладуть у добре розігріту духовку і запікають протягом 10–12 хв при сильному нагріванні.

До готової гарячої картоплі можна подати сметану.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА З ЯЙЦЕМ

Картопля 330 г, жир 20 г, яйце 1 шт., молоко 15 г, цибуля зелена 20 г, кріп, сіль — на смак.

Зварену у шкірці картоплю чистять, нарізають тонкими шматками і обсмажують, потім змішують з дрібно нашаткованою зеленою цибулею, розкладають у змащені жиром порціонні сковороди, заливають збитими з молоком яйцями і запікають у духовці до утворення на поверхні рум'яної кірочки.

Подаючи на стіл у сковородах, картоплю посипають дрібно насіченим кропом.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА З САЛОМ

Картопля 420 г, сало копчене 40 г, жир 3 г, сметана 20 г, капуста квашена 50 г.

Невеликі картоплини чистять, розрізають уздовж навпіл, чайною ложкою з випуклої сторони вирізають ямку, в яку кладуть шматок копченого сала. Півкартоплини укладають пласкою стороною униз на змащений лист. Частину сала нарізають соломкою і кладуть між картоплею. Запікають у гарячій духовці до рум'яного кольору. Солити не треба, бо сало досить солоне.

Готову картоплю поливають сметаною і знову кладуть на 4–5 хвилин в духовку.

Подають на стіл гарячою. Їдять з квашеною капустою.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА З СИРОМ

Картопля 240 г, масло вершкове або маргарин вершковий 15 г, яйце 1 шт., хліб 5 г, сир твердий 15 г, вершки 20 г, олія 3 г, сіль — на смак.

Сиру картоплю нарізають кружальцями. Посипають сіллю і обсмажують з обох боків. Кладуть на сковороду, змочують кожен шар сумішшю із збитого яйця, вершків і тертого твердого сиру. Зверху виливають яєчну суміш, що залишилася. Посипають тертим твердим сиром, змішаним з хлібними кришками, збризкують олією і запікають у духовці.

КАРТОПЛЯ, ЗАПЕЧЕНА З КМИНОМ

Картопля 420 г, кмин 5 г, часник 3 г, жир 15 г, сіль — на смак.

Обчищену картоплю солять, змащують розтертим часником, посипають кмином і перемішують. Потім картоплю укладають на змащений жиром лист і кладуть у гарячу духовку для запікання. Часто перемішуючи, смажать до утворення рум'яної кірки на поверхні картоплі.

Подають гарячою зі свіжими або консервованими овочами.

КАРТОПЛЯ, ФАРШИРОВАНА ОВОЧАМИ

Картопля 310 г, цибуля 24 г, капуста білокачанна 42 г, морква 19 г, петрушка (корінь) 7 г, томат-пюре 10 г, жир 10 г, масло вершкове 10 г, сир твердий 10 г, зелень кропу, сіль — на смак.

Відібрану картоплю обчищають, миють, зрізають вершок, видаляють середину, солять і обсмажують у фритюрі до півготовності. Тим часом готують фарш, для чого дрібно нарізані цибулю, свіжі капусту, моркву й петрушку тушкують, додаючи томат-пюре та зелень.

Картоплю заповнюють фаршем, укладають на змащений жиром лист, зверху посипають тертим твердим сиром, збризкують розтопленим вершковим маслом і запікають у духовці. Подають гарячою.

КАРТОПЛЯ, ФАРШИРОВАНА М'ЯСОМ

Картопля 420 г, свинина 86 г, смалець 15 г, борошно 5 г, молоко 30 г, сметана 30 г, перець молотий червоний, сіль — на смак.

Із сирої картоплі виймають ложечкою середину. Свинину тушкують і двічі пропускають через м'ясорубку. Цим фаршем начиняють картоплю, укладають на добре змащений смальцем лист і запікають до рум'яного кольору в гарячій духовці. Час від часу картоплю поливають жиром, під кінець солять.

У розтопленому смальці підрум'янюють борошно, заливають молоком, домішують молотий червоний перець, потім сметану.

Картоплю перекладають у емальований або фарфоровий посуд і заливають гарячим соусом.

КАРТОПЛЯ З КОПЧЕНИМ САЛОМ

Картопля 400 г, олія 5 г, сало копчене 60 г, соус часниковий 10 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Картоплини обчищають, розрізають уздовж на дві половинки, змащують олією, солять і посипають чорним молотим перцем.

На одну половинку картоплини кладуть тонкий шматок копченого сала, прикривають другою половинкою і скріплюють дерев'яною шпажкою.

Підготовлені таким чином картоплини кладуть на решітку і запікають у духовці до утворення золотистої кірочки на поверхні.

Коли картопля доведена до готовності, її поливають часниковим соусом і подають на стіл гарячою.

КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ

Картопля 188 г, цибуля 24 г, сало 21 г, сир твердий 27 г, яйце 1 шт., зелень петрушки, перець чорний молотий, сіль — на смак.

На сковороді обсмажують тонкі шматки сала з обох боків. На підсмажене сало кладуть цибулю, нарізану півкільцями, й обчищену картоплю, нарізану часточками, солять, посипають чорним молотим перцем, прикривають кришкою і смажать майже до готовності. Потім картоплю посипають шаром тертого твердого сиру, заливають збитим яйцем, кладуть у духовку і запікають до утворення рум'яної кірочки. Перед подачею на стіл посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Крім того, до картоплі подають свіжі або солоні овочі чи салат.

КАРТОПЛЯНИКИ З ГРИБАМИ

Картопля 200 г, яйце ¼ шт., маргарин 5 г, гриби сушені 15 г, цибуля 36 г, маргарин 5 г, борошно 5 г, олія 5 г, сметана 30 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Картоплини варять до готовності, протирають, додають сирі яйця, маргарин, сіль і добре перемішують.

Картопляну масу розробляють у вигляді кружечків. На кружечки кладуть підготовлений грибний фарш, формують у вигляді пиріжків, панірують у борошні і смажать у сковороді у добре розігрітій олії до готовності.

Для фаршу попередньо замочені й добре промиті сушені гриби варять до готовності, охолоджують і дрібно січуть. Потім нарізані гриби змішують з пасерованою цибулею і заправляють перцем.

Готові гарячі картопляники подають зі сметаною.

КАРТОПЛЯНИКИ ВИНОГРАДІВСЬКІ

Картопля 240 г, сир свіжий 75 г, яйце ¼ шт., борошно 5 г, сухарі 5 г, масло вершкове 15 г, сметана 20 г, сіль — на смак.

Зварену картоплю обсушують й протирають гарячою. Додають борошно, сире яйце, протертий сир, солять і добре перемішують, щоб не залишилося грудок.

Із підготовленої маси формують круглої форми коржі (картопляники) і обкачують в сухарях з обох боків. Смажать в добре розігрітому вершковому маслі.

Готові картопляники поливають сметаною. Подають гарячими.

ПОНЧИКИ КАРТОПЛЯНІ

Картопля 120 г, борошно 50 г, молоко 20 г, дріжджі 3 г, яйце ½ шт., масло вершкове 6 г, смалець 10 г, сіль — на смак.

Картоплю натирають на тертці, додають розведені в теплому молоці дріжджі та борошно, замішують тісто і ставлять в тепле місце на 1,5 год для бродіння. Після цього в тісто додають розтерті з вершковим маслом жовтки, сіль, добре перемішують і ставлять на кілька хвилин для бродіння.

Із підготовленого тіста ложкою відділяють шматочки у формі валиків і смажать в добре розігрітому смальці до утворення рум'яної кірки.

КАРТОПЛЯНІ ТАРТАЛЕТКИ З ГРИБАМИ

Картопля 240 г, яйце ¼ шт., борошно 5 г, масло вершкове або маргарин вершковий 20 г, сухарі 5 г, гриби свіжі 100 г або гриби сушені 27 г, цибуля 25 г, соус сметанний 60 г.

Картоплю варять у підсоленій воді, обсушують і, не даючи охолонути, протирають. Заправляють збитими яйцями, маслом або вершковим маргарином. Додають трохи борошна. Все добре вимішують. Роблять невеликі кульки, які потім розкачують у коржі. Підготовлені коржі кладуть в добре змащені маслом і посипані сухарями формочки,

злегка притискуючи до форми. Начиняють смаженими грибами з цибулею. Зверху накривають тонким кружечком з картопляного тіста, змащують маслом, посипають молотими сухарями і запікають у духовці. Подають гарячими.

Окремо подають сметанний соус.

БИТКИ КАРТОПЛЯНІ

Картопля 200 г, борошно 15 г, ковбаса варена або сардельки 33 г, жир кулінарний 10 г, соус грибний 75 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Відварену картоплю протирають, додають борошно, сіль та чорний молотий перець і перемішують. Варену ковбасу або сардельки пропускають через м'ясорубку і з'єднують з картоплею. Із приготовленої маси формують битки і обсмажують в добре розігрітому жиру до утворення рум'яної кірки.

Готові битки поливають грибним соусом і подають гарячими.

ЗАПІКАНКА КАРТОПЛЯНА

Картопля 285 г, яйце ½ шт., цибуля 24 г, жир 10 г, сухарі 5 г, масло вершкове 10 г, сметана 20 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Картоплю натирають на дрібній тертці. Картопляну масу ділять навпіл. Одну половину маси укладають на змащений жиром лист шаром завтовшки до 2 см і рівномірно покривають його фаршем із цибулі та яйця. Зверху покривають картопляною масою, що залишилася.

Поверхню запіканки змащують сумішшю яйця та сметани, посипають сухарями, збризкують розтопленим вершковим маслом і запікають у духовці.

Готову запіканку перед подачею нарізають кусками.

ЗРАЗИ КАРТОПЛЯНІ

Картопля 250 г, яйце 1/10 шт., цибуля 48 г, яйце для фаршу ½ шт., сухарі 12 г, жир 10 г, томатний соус 75 г, сіль — на смак.

Картоплю варять у підсоленій воді. Потім протирають гарячою на пюре, додають сире яйце і перемішують. Із приготовленої картопляної маси роблять невеликі коржі. На середину коржика кладуть фарш з цибулі та круто звареного яйця, краї змащують і формують зрази овальної форми. Підготовлені зрази панірують в молотих сухарях і смажать в добре розігрітому жиру.

Зрази подають гарячими й поливають томатним соусом.

КУЛЬКИ КАРТОПЛЯНІ

Картопля 1100 г, борошно 60 г, маргарин або масло вершкове 40 г, яйця 2 шт., хліб пшеничний 65 г, жир кулінарний 110 г.

Картоплю заливають гарячою водою і варять до готовності. Зливають воду і, не даючи картоплі охолонути, протирають. Додають сирі яєчні жовтки, половину борошна, маргарин або масло вершкове та сіль на смак. Все добре вимішують і формують кульки. Підготовлені кульки обкачують у борошні, змочують у збитих яєчних білках і знову панірують у хлібних сухарях. Смажать у фритюрі при температурі 170–180°С.

Готові кульки подають як гарнір до м'ясних гарячих страв.

Якщо кульки подають як самостійну страву, до них окремо подають сметану або томатний соус.

ШКУБАНКИ

Картопля 320 г, борошно пшеничне 30 г, яйце ½ шт., цибуля ріпчаста 36 г, смалець 20 г, сіль — на смак.

Обчищену картоплю варять до готовності, зливають половину води. Додають борошно, добре перетирають, додають сирі яйця, солять, вимішують до утворення густого пюре без грудок і залишають на деякий час на малому вогні під кришкою, щоб пюре добре упріло.

Тим часом обчищену і нарізану кубиками ріпчасту цибулю підсмажують на смальці до золотистого кольору.

Із підготовленого картопляного пюре ложкою вибирають кульки, укладають на тарілку і зверху поливають гарячим жиром разом зі смаженою цибулею.

Готові шкубанки подають гарячими з різними салатами або зі свіжими натуральними чи консервованими овочами.

НАЛИСНИК

Картопля 360 г, борошно пшеничне 5 г, сода 1 г, цибуля ріпчаста 36 г, сало-шпик 10 г, жир 3 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Відібрані картоплини натирають на тертці. До картопляної маси додають борошно, сіль, чорний молотий перець, соду та смажену з салом цибулю.

Потім масу добре перемішують, перекладають на лист з високими бортиками, змащений жиром, і запікають у духовці до утворення на поверхні налисника рум'яної кірки.

Готовий гарячий налисник поливають розтопленим вершковим маслом, розрізають кусками по 250 г на порцію і укладають на тарілки. Окремо подають сметану або кисле молоко.

КОВБАСКИ КАРТОПЛЯНІ

Картопля 207 г, борошно пшеничне 5 г, крупа манна 10 г, яйця ¼ шт., сало-шпик 15 г, сіль 3 г.

Картоплю промивають, варять у шкірці, охолоджують і обчищають. Потім протирають, додають борошно, манну крупу, яйця і добре перемішують до утворення однорідної маси.

Із підготовленої маси формують продовгуваті невеликі ковбаски по 2 шт. на порцію, обережно опускають їх у підсолену киплячу воду і варять протягом 15–18 хвилин.

Зварені ковбаски вибирають з води шумівкою, дають стекти воді, укладають у тарілки і, подаючи на стіл, поливають гарячим жиром, витопленим з сала, разом зі шкварками.

ГРИБИ З ЯЙЦЕМ

Гриби свіжі 263 г, смалець 15 г, яйце 2 шт., цибуля 24 г, зелень петрушки, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Гриби нарізають невеликими кусочками, ошпарюють окропом і обсушують. Дрібно нарізану цибулю обсмажують у смальці до золотистого кольору, додають підготовлені гриби, солять, посипають чорним молотим перцем і тушкують.

В іншій посудині добре розмішують яйце, солять, виливають у гриби і смажать до середньої густоти. Наприкінці смаження посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Подають гарячими без гарніру або з відвареною картоплею.

ГРИБИ В СМЕТАНІ

Гриби свіжі 263 г, цибуля 24 г, смалець 15 г, сметана 135 г, перець червоний молотий, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Готують з будь-яких їстівних грибів. Гриби нарізають невеликими шматочками, відварюють до півготовності, а відвар зливають.

На жиру тушкують дрібно нарізану цибулю до золотистого кольору, додають гриби і доливають трохи води або

бульйону. Коли рідина випарується, солять, додають червоний та чорний молотий перець, заливають сметаною, дають один раз прокипіти, посипають дрібно нарізаною зеленню петрушки і подають на стіл.

ГРИБИ, ТУШКОВАНІ З ПОМІДОРАМИ

Гриби свіжі 200 г, маргарин 20 г, цибуля 14 г, помідори свіжі 100 г, сир твердий 11 г, зелень петрушки, сіль — на смак.

Свіжі гриби ошпарюють, нарізають скибочками і обсмажують з дрібно нарізаною цибулею. Потім додають обчищені і нарізані дольками свіжі помідори і тушкують до готовності.

Подаючи на стіл гарячі гриби, посипають їх тертим твердим сиром і зеленню петрушки.

СИРОЇЖКИ СМАЖЕНІ

Сироїжки 263 г, яйце ½ шт., борошно 10 г, жир 15 г, сіль — на смак.

Сироїжки цілими шапками ошпарюють окропом, солять, обкачують у борошні з обох боків, змочують у збитому яйці і смажать на сковороді в добре розігрітому жиру до утворення рум'яної кірки. Подають гарячими.

ГРИБИ СУШЕНІ З КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ

Гриби сушені 50 г, капуста квашена 200 г, олія 30 г, цибуля 25 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Сушені гриби промивають два-три рази і розмочують протягом 3–4 годин. Вимочені гриби нарізають соломкою.

Цибулю нарізають дрібними кубиками, підсмажують в олії до золотистого кольору, з'єднують з підготовленими грибами, доливають трохи води і, помішуючи, тушкують до напівготовності.

Квашену капусту промивають в холодній воді й тушкують в олії на слабкому вогні до напівготовності.

Потім гриби з'єднують з капустою, заправляють чорним молотим перцем і солять на смак. Посуд прикривають кришкою і тушкують гриби з капустою до готовності, періодично помішуючи, щоб гриби не пригоріли. Подають гарячими.

ГРИБИ СУШЕНІ З ЦИБУЛЕЮ

Гриби сушені 60 г, молоко 100 г, цибуля 72 г, жир 15 г, масло вершкове 10 г, зелень цибулі або петрушки, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Сушені гриби промивають три-чотири рази холодною водою і заливають кип'яченим молоком.

Розмочені гриби тонко нарізають, підсмажують, додають підрум'янене і розведене водою пшеничне борошно та дрібно нарізану і підсмажену до золотистого кольору ріпчасту цибулю і тушкують до готовності. Наприкінці тушкування солять, додають чорний молотий перець і заправляють розтопленим вершковим маслом.

Подаючи на стіл гарячі гриби, притрушують дрібно нарізаною зеленою цибулею або зеленню петрушки.

КВАСОЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ

Квасоля суха 102 г, борошно пшеничне 5 г, цибуля 36 г, олія 15 г, часник 5 г, перець червоний молотий, сіль — на смак.

Попередньо замочену квасолю відварюють у підсоленій воді до півготовності. М'ясо свинини або баранини нарізають кубиками, підсмажують з цибулею та томатом і з'єднують з відвареною квасолею. Заливають бульйоном так, щоб усе було покрите рідиною, і тушкують до готовності.

Готову квасолю укладають на тарілку гіркою і подають на стіл гарячою.

ЛОПАТКИ З ЯЄЧНИМ СОУСОМ

Квасоля стручкова свіжа 165 г або квасоля стручкова консервована 130 г, яйце 1 шт., маргарин 11 г, сметана 44 г, борошно пшеничне 4 г, бульйон кістковий 27 г, перець червоний солодкий 1 г, сіль — на смак.

Лопатки обчищають від лика, нарізають кусками завдовжки 3–4 см, варять у підсоленій воді до готовності й відкидають на друшляк.

Круто зварені яйця обчищають, відокремлюють жовток від білка, білок нарізають дрібними кубиками і змішують з лопатками.

На розігрітому вершковому маргарині пасерують борошно до золотистого кольору, злегка розводять відваром з лопаток, додають сметану, червоний молотий перець, трохи бульйону і добре розмішують до утворення однорідної маси. Підготовлений соус виливають на зварені лопатки, зверху посипають тертим жовтком і добре прогрівають.

Готові лопатки подають гарячими.

КАПУСТА ПО-ВЕРХОВИНСЬКИ

Капуста квашена 169 г, рис 36 г, свинина 87 г, цибуля 58 г, томат-пюре 10 г, жир 15 г, сметана 25 г, сіль — на смак.

Квашену капусту промивають, віджимають, додають нарізану кубиками цибулю (половину норми) і томат-пюре, тушкують до півготовності.

Підготовлену свинину пропускають через м'ясорубку з великими отворами решітки і обсмажують з цибулею, що залишилася.

Рис відварюють у підсоленій воді, проціджують, дають стекти воді, щоб рис був розсипчастим.

На злегка змащений жиром лист кладуть шар капусти, зверху — шар рису, шар м'ясного фаршу. Потім знову кладуть шар рису, накривають шаром капусти, поливають сметаною і запікають у духовці до утворення рум'яної кірки.

КАПУСТА, ЗАПЕЧЕНА З ГРИБАМИ

Капуста білокачанна 163 г, гриби свіжі 43 г, жир 5 г, яйця ¼ шт., булка 20 г, молоко 25 г, сметана 20 г, жир 2 г, сухарі 3 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Білокачанну капусту обчищають, відварюють і шаткують. Підготовлені свіжі гриби нарізають соломкою і смажать до готовності. Білий хліб або булку розмочують у молоці, змішують з капустою, грибами і сирим яйцем.

Підготовлену масу солять, заправляють чорним молотим перцем, укладають на лист, змащений жиром, посипаний сухарями і запікають у духовці.

Готову гарячу капусту розрізають на куски і подають зі сметаною.

ПЕРЕЦЬ ФАРШИРОВАНИЙ

Перець свіжий солодкий 133 г, свинина 129 г, рис 15 г, смалець 10 г, борошно 5 г, томат-пюре 10 г, сметана 40 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Свіжий солодкий перець перебирають, зрізають плодоніжку і видаляють серцевину разом з насінням, стежачи, щоб не пошкодити стручок. Потім перець заливають гарячою водою і варять 1–2 хвилини, відкидають на друшляк і дають стекти воді.

Свинину нарізають кусками, пропускають через м'ясорубку з великою решіткою, змішують з промитим рисом, заправляють сіллю та чорним молотим перцем і все добре вимішують.

Приготовленим фаршем наповнюють перець до половини, укладають в каструлю відкритим кінцем догори, заливають водою, щоб вона трохи прикривала перець, і варять на малому вогні. Якщо вода википить, доливають гарячої.

На смальці готують пасеровку, додають томат-пюре, добре розмішують, заливають перець і дають прокипіти.

Наприкінці варіння перець заливають сметаною і знову доводять до кипіння.

Готовий гарячий перець подають з підливою, в якій він готувався.

ГОЛУБЦІ ПО-ЗАКАРПАТСЬКИ

Капуста білокачанна 218 г, свинина 129 г, цибуля 30 г, смалець 15 г, сметана 100 г, борошно 5 г, томат-пюре 10 г, гриби сушені відварені 5 г, грибний відвар 15 г, сіль 4 г.

Із головок обчищеної капусти вирізають качани так, щоб листки не розсипалися. Капусту кладуть у каструлю з підсоленим кип'ятком і варять на слабому вогні кілька хвилин, щоб пом'якшала, потім воду зціджують. Коли головка охолоне, з неї відокремлюють листя і з кожного зрізують товсті прожилки.

Зі свинини (бажано корейки) нарізають тоненькі шматки, відбивають, солять і посипають чорним молотим перцем. На лист капусти кладуть відбите м'ясо, підсмажену в смальці цибулю і загортають рулетиком.

Дно каструлі вистелюють листям капусти, укладають голубці, прикривають капустою, заливають підсоленим кип'ятком і варять на слабому вогні до готовності.

Окремо готують соус зі сметаною, добре змішаною з пшеничним борошном, томатом-пюре, відвареними і дрібно насіченими грибами та грибним відваром. Цим соусом заливають голубці, ставлять у гарячу духовку на 30–40 хв для тушкування.

Готові голубці подають гарячими з соусом, в якому вони тушкувалися.

ГОЛУБЦІ З ГРИБАМИ

Капуста білокачанна 175 г, гриби свіжі 30 г або гриби сухі 10 г, цибуля 30 г, жир 10 г, рис 25 г або крупа перлова 22 г, соус сметанний 85 г, бульйон 19 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Білокачанну капусту обчищають, вирізають качан, промивають, кладуть у киплячу воду і варять на слабому вогні до півготовності. Потім воду зціджують, головку розбирають на окремі листки, з яких зрізують товсті прожилки.

Готують грибний фарш. Свіжі або сухі відварені гриби дрібно нарізають і обсмажують разом з нарізаною цибулею. Рис або перлову крупу варять до півготовності, проціджують, з'єднують зі смаженими грибами, додають чорний молотий перець, сіль і добре перемішують.

На підготовлені листи капусти укладають фарш і загортають у вигляді рулетиків. Голубці укладають у каструлю, припускають в невеликій кількості бульйону, заливають окремо приготовленим сметанним соусом і тушкують у гарячій духовці протягом 10–15 хвилин до готовності.

Готові голубці подають гарячими разом із соусом.

ГОЛУБЦІ З КАРТОПЛЕЮ

Капуста білокачанна 95 г, картопля 153, цибуля 84 г, сало 18 г, яйце $^1/_{10}$ шт., відвар з капусти 100 г, перець чорний молотий, сіль — на смак.

Білокачанну капусту обчищають, видаляють качан, промивають, відварюють у підсоленій воді до півготовності, воду зціджують. Коли головка трохи охолоне, з неї відокремлюють листки і зрізають товсті прожилки.

Готують картопляний фарш. Обчищену й промиту картоплю натирають на тертці, сік видавлюють, додають пасеровану на салі цибулю, сире яйце, сіль, чорний молотий перець і добре перемішують.

На підготовлене листя капусти кладуть картопляний фарш і загортають у вигляді рулетиків. Підготовлені голубці обсмажують на сковороді з двох боків і перекладають у сотейник шарами. На кожен шар голубців кладуть

пасеровану на салі цибулю, доливають трохи відвару з капусти і тушкують до готовності.

Готові голубці подають гарячими, а зверху притрушують пасерованою з салом цибулею.

ГОРОХЛЯНКА

Горох 50 г, молоко 25 г, цукор 10 г, крупа манна 15 г, яйця ¼ шт., сир свіжий 51 г, масло вершкове 10 г, сухарі 5 г, сметана 20 г.

Зварений до півготовності горох заливають молоком і варять до готовності. Наприкінці варіння, помішуючи, додають сіль, цукор і манну крупу. Масу охолоджують, додають свіжий сир, яйця, половину норми вершкового масла і все добре перемішують.

Підготовлену масу укладають на змащений маслом і посипаний сухарями лист шаром не більше 4 см, поверхню розрівнюють, збризкують маслом і запікають у духовці. Подають горохлянку гарячою зі сметаною.

ВАРЕНИКИ, ГАЛУШКИ ТА ІНШІ СТРАВИ З БОРОШНА

ВАРЕНИКИ

Вареники — одна з питомих українських страв. Готування їх у цілому нескладне, вони являють собою бездріжджове тісто, начинене яким-небудь фаршем. Однак по-справжньому смачні вареники можна приготувати, тільки ретельно дотримуючись усіх деталей технології.

Готування тіста. Тісто для вареників одержують з борошна (пшеничного або пшеничного навпіл з гречаним), яєць, води і солі. При цьому воду беруть якомога холоднішу, крижану (влітку в міських умовах можна остудити її в холодильнику), оскільки це сприяє меншому висиханню тіста під час готування вареників і підвищує його здатність склеювати. Борошно повинно бути якомога тоншого помолу і не занадто сухе, щоб вареники не розварювалися. На 3 склянки пшеничного борошна беруть від 0,5 до 0,75 склянки води, 2 яйця і 0,5 чайної ложки солі. Місять тісто середньої густоти, щоб зручніше було розкачувати його в шар завтовшки 1–1,5 мм (для вареників з вишнями вдвічі товщий). Шар ріжуть на квадрати розміром 5×5 см (з них роблять трикутні вареники, складаючи протилежні кутики квадрата) або вирізують тонкою склянкою кола (з них ліплять напівкруглі вареники). Останній спосіб менш зручний, тому що залишки тіста швидко сохнуть і їх важко використовувати для вареників.

Начинку для вареників укладають точно в центрі кожного квадратика або кружка тіста, причому не більше 1 чайної ложки, щоб вареник не переповнювався і тісто не занадто натягалося. Місця з'єднання (шви) треба намагатися робити не товщими за решту тіста вареників, інакше вони погано проварюються, будуть товсті і, головне, гірші на смак.

Варіння вареників. Підготовлені вареники варять у великій кількості киплячої підсоленої води, щоб їм не було тісно. Воду підсолюють у співвідношенні 1 чайна ложка солі на 3 склянки води. Через 8–10 хв (у залежності від начинки) готові вареники повинні спливти на поверхню, після чого їх вибирають шумівкою, перекладають у каструлю, поливають розігрітим вершковим маслом, щоб вони не злипалися. Подаючи на стіл, вареники, крім того, поливають сметаною, за винятком вареників з вишнями, маком, яблуками і сливами, які подають або в особливому сиропі (див. рецепт нижче), або в меду. Подають вареники дуже гарячими, оскільки навіть ледве охолонувши, вони стають менш смачними.

Найпоширенішими видами вареників, особливо типовими для всіх областей України, є вареники з вишнями і сиром. Однак українська кухня знає й вареники з печінкою, картоплею, капустою, квасолею, грибами, а солодкі — з маком, яблуками, чорносливом, сливами.

Нижче, у деяких рецептах вареників, наведено лише способи готування начинок для них.

ВАРЕНИКИ ЗВИЧАЙНІ

640 г борошна, 270 г води, 2–3 яйця, 25 г цукру, 12 г солі.

Борошно просівають, насипають гіркою, роблять лійку, у заглиблення добавляють усі необхідні продукти й густо замішують, кладуть у каструлю, накривають кришкою і дають постояти 20–30 хв. Потім ріжуть на дрібні шматки, розкачують у джгут завтовшки біля 2 см, ріжуть упоперек на шматочки і кожний розкачують у кружок. На одну половинку кружка кладуть фарш, закривають другою половинкою, краї притискають, а кути вареника з'єднують.

Значно краще замішувати тісто для вареників з маслом. Рецепт тіста такий:

610 г борошна, 250 г молока, 3 яйця, 25 г цукру, 40 г масла вершкового, 12 г солі.

Фарші для вареників можуть бути різні, але особливо часто їх роблять із сиром.

ВАРЕНИКИ ПО-СІЛЬСЬКОМУ

Тісто: 280 г борошна, 110 г молока, 1 яйце, сіль — на смак.

Фарш: 100 г серця, 200 г легенів, 10 г грибів, 25 г цибулі ріпчастої, 25 г масла вершкового.

Легені, серце промити в холодній воді, зварити, пропустити через м'ясорубку. Цибулю дрібно нарізати і злегка обсмажити на маслі, додати до молотого ліверу й усе разом ще трохи обсмажити. Сухі гриби відварити, дрібно посікти, обсмажити й додати у фарш. Із цим фаршем зробити вареники.

Подавати з вершковим маслом.

ВАРЕНИКИ З ЦИБУЛЕЮ

Тісто: 500 г борошна, 1 яйце, 200 г води, 700 г фаршу з цибулі ріпчастої, сіль — на смак.

Фарш: 1,5 кг цибулі ріпчастої, 3 яйця, 200 г олії, сіль, спеції — на смак.

Соус: 1 ст. ложка борошна, 1½ склянки молока, 1–2 чайні ложки масла вершкового.

Прісне тісто розкачати в шар завтовшки 1,5 см. Розкласти фарш у вигляді кульок, закрити його тістом і вирізати виїмкою. Підготовивши вареники, укласти їх на дерев'яні лотки й зберігати в холодному місці до варіння.

Варити в підсоленій киплячій воді.

Подавати з маслом.

Фарш. Підготовлену ріпчасту цибулю нашаткувати і пасерувати на олії. Після остигання в цибулю додати молочний соус, дрібно нарізані яйця, спеції. Добре вимішати.

Соус. 1 ст. ложку борошна злегка підсмажити з такою ж кількістю масла і розвести гарячим молоком, уливаючи його поступово. Добре перемішати. Отриманий соус варити, безперервно помішуючи, 10 хв і на смак посолити.

ВАРЕНИКИ З КАПУСТОЮ

Тісто: 2 склянки борошна, 150 г води, 1 яйце, сіль — на смак.

Фарш: 1 капустина, 1 ст. ложка цукру, 2–3 цибулини ріпчасті, 100 г томату-пюре, 100 г олії, перець, укус, сіль — на смак.

Зі свіжої капусти приготувати фарш, додаючи цукор, сіль, перець, олію. Капусту протушкувати й заправити цибулею, пасерованою з томатом-пюре й цукром. Замісити прісне тісто. У просіяне борошно влити гарячу воду, після ретельного перемішування додати ще води кімнатної температури, сіль, яйця. Знову ретельно вимісити тісто й залишити на 30 хв, потім розкачати в шар завтовшки 1,5 мм. Розкласти фарш на тісті у вигляді кульок, зверху покрити ще одним шаром тіста і вирізати вареники. У киплячу підсолену воду опустити по одному приготовлені вареники, обережно відділяючи їх від дна посуду шумівкою, і варити 6–8 хв на слабкому вогні.

Подавати з цибулею, смаженою на олії або пасерованою з томатом-пюре і цукром.

ВАРЕНИКИ СТАРОУКРАЇНСЬКІ

200 г прісного тіста, 100–150 г кислої капусти (шаткованої), 3 ст. ложки олії, 1 цибулина ріпчаста, сіль, мускатний горіх, перець — на смак.

Перебрати кислу капусту, скласти у велику каструлю, залити водою, поставити на плиту і зварити до м'якості.

Коли буде готова, вилити на друшляк і остудити, а потім спасерувати на олії дрібно нашатковану цибулю, додати зварену й віджату досуха капусту, розмішати, покласти сіль, перець і мускатний горіх. Приготувати тісто, розкачати тонко і, вирізавши виїмкою середнього розміру кружечки, покласти на кожний капусту, скласти краї тіста разом і заліпити. Потім вареники покласти на підсипане борошном сито і покрити серветкою, за 10 хв до подавання опустити в солоний окріп і, коли вареники спливуть наверх, вибрати друшляком, полити маслом. Можна присмажити в прованському маслі дрібно нашатковану цибулю.

ВАРЕНИКИ З МАКОМ

2 склянки борошна, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка масла пряженого, 1 яйце, 1½ склянки маку, 1 склянка цукру, сіль — на смак.

Борошно просіяти, насипати на стіл гіркою, зробити заглиблення, додати молоко, пряжене масло, яйце, сіль. Замісити тісто й залишити його на півгодини для набрякання клейковини. Коли тісто стане еластичним, зробити з нього джгути діаметром 2–2,5 см, розрізати на невеликі шматки, розкачати, покласти на них начинку, загорнути у вигляді півмісяців і заліпити краї.

Начинка: мак просіяти, промити декілька разів у теплій воді, прокип'ятити, відкинути на густе сито або марлю, остудити, перемішати з цукром і розтерти в ступці.

Вареники, начинені маком, відварити в киплячій воді. Подавати зі сметаною або вершковим маслом.

ВАРЕНИКИ З СИРОМ

500 г сиру, ¾ склянки сметани, 2 яйця, 2 склянки борошна, 2 ст. ложки цукру, 2 ст. ложки масла вершкового, сіль — на смак.

У холодній воді або в молоці (½ склянки) збити сире яйце, додавши 1 неповну чайну ложку солі. Всипати 1 скля-

нку просіяного борошна й замісити круте тісто. Сир пропустити через м'ясорубку, додати масло, ½ чайної ложки солі, все це добре перемішати. Тісто розкачати дуже тонко, металевою виїмкою або склянкою вирізати кружки, змазати їх збитим білком, покласти на кожний кружок по 1 чайній ложці сирної маси, а краї з'єднати і зліпити.

За 10 хв до подавання на стіл вареники опустити в підсолений окріп і варити, поки вони не спливуть. Потім вийняти їх шумівкою, укласти на таріль або в салатник, полити розтопленим маслом і подавати зі сметаною або з фруктовим сиропом.

ВАРЕНИКИ МАЛОРОСІЙСЬКІ

200–250 г сиру (можна сир замінити ягодами), 3–4 склянки борошна, 1–2 яйця, 2–3 картоплини, 1 склянка сметани (або 3 ст. ложки вершкового масла), молоко, 1–2 ст. ложки цукру, сіль — на смак.

Замісити круте тісто з пшеничного або гречаного борошна, додавши молоко, яйця, сіль і терту сиру картоплю. Розкачати в тонкий шар і нарізати склянкою кружки, на які покласти начинку з сиру або ягід з цукром. Краї з'єднати і зліпити. Вареники опустити в киплячу підсолену воду і зварити.

Подаючи на стіл, полити сметаною, маслом або медом.

ВАРЕНИКИ З ГРЕЧАНОГО БОРОШНА З СИРОМ

Тісто: 500 г борошна гречаного, 125 г молока або води, 1 яйце, 3 г солі.

Фарш: 600 г сиру, 125 г цукру, 1 яйце, сіль — на смак.

Поливка: 40 г масла вершкового або 150 г сметани.

У кипляче молоко або воду всипати сіль, гречане борошно, додати яйця і заварити тісто. Свіжий сир протерти крізь сито, додати цукор, сирі яйця, сіль і добре перемішати. Підготовлене тісто брати невеликими шматочками, сформувати на долоні круглий тонкий коржик, покласти на середину сир і ліпити вареник напівкруглої форми.

Варити вареники в підсоленій воді 10–12 хв.

Подаючи на стіл, гарячі вареники полити маслом, окремо подати сметану.

ВАРЕНИКИ З МАЛИНОЮ

1 кг малини, 200 г цукру, 160 г води, сіль — на смак.

Малину промити, засипати цукром і залишити на 30 хв для виділення соку.

Замісити тісто помірної густоти. Злити з малини сік, що утворився,— ягоди готові для начинки.

Тісто розкачати в шар завтовшки 1,5–2 мм, нарізати на квадрати 5×5 см, кожний злегка змастити яйцем, покласти малину (трохи, інакше тісто буде прориватися), скласти готові вареники трикутником і зліпити краї. Краї не повинні бути товстими — це значно погіршить смак. Занурити вареники в киплячу підсолену воду і, коли спливуть, вийняти їх шумівкою і полити розігрітим вершковим маслом.

Окремо до вареників подати солодкий сироп, відваривши трохи малини у невеликій кількості води, додати злитий з малини сік і цукор на смак.

ВАРЕНИКИ З ПОЛУНИЦЯМИ

500 г полуниць, 100 г цукру.

Полуницю пересипати цукром і поставити в холодне місце на 30 хв. Відцідити сік і зліпити вареники. Тісто приготувати, як зазначено вище.

Подавати вареники з відцідженим соком.

Так само готують вареники з суницями.

ВАРЕНИКИ ІЗ СУШЕНИМИ СЛИВАМИ

500 г сушених слив, 200 г цукру, 100 г сметани.

Промиті сушені сливи декілька разів залити окропом, видалити кісточки, дрібно нарізати й посипати цукром. Тісто приготувати, як зазначено вище.

Подають вареники зі сметаною.

ВАРЕНИКИ З ВИШНЯМИ

500 г вишень, 100 г цукру, 100 г сметани.

Із вишень видалити кісточки, додати цукор, перемішати й залишити на 30 хв. Сік відцідити. Із ягід і тіста зліпити вареники.

Тісто приготувати, як зазначено вище.

Подавати вареники зі сметаною.

ВАРЕНИКИ З ЯБЛУКАМИ

500 г яблук, 100 г цукру, 100 г меду.

Яблука обчистити від шкірочки, нарізати соломкою, пересипати цукром. Зліпити вареники і зварити. Тісто приготувати, як зазначено вище.

Подавати вареники з медом.

ВАРЕНИКИ ЗІ СВІЖИМИ СЛИВАМИ

500 г слив, 100 г цукру.

Сливи промити, видалити кісточки, дрібно нарізати й засипати цукром. Дати постояти 30 хв. Сік відцідити. Зліпити вареники і зварити. Тісто приготувати, як зазначено вище.

Подавати на стіл з відцідженим сливовим соком.

ВАРЕНИКИ З КАПУСТОЮ І ГРИБАМИ

1,2 кг квашеної капусти або 1 кг свіжої, 100 г сушених грибів, 50 г вершкового масла, 120 г цибулі ріпчастої, перець чорний мелений, сіль — на смак.

Віджату від соку квашену капусту або обмиту і дрібно нарізану свіжу тушкувати до готовності на вершковому маслі й бульйоні, у якому варилися гриби. Ріпчасту цибулю дрібно посікти, спасерувати, додати дрібно нарізані відварені гриби й пасерувати разом ще 4–5 хв. Потім капусту з'єднати з пасерованими цибулею і грибами, додати сіль, чорний мелений перець і добре перемішати. Сформувати вареники і відварити.

ВАРЕНИКИ З ПЕЧІНКОЮ І ГРЕЧАНОЮ КАШЕЮ

800 г печінки яловичої, 180 г крупи гречаної, 120 г цибулі ріпчастої, 100 г масла вершкового, сіль, перець чорний мелений — на смак.

Печінку обчистити від плівок, промити, нарізати й обсмажити, поки всередині не зникне червоний колір. Зварити розсипчасту гречану кашу. Ріпчасту цибулю дрібно нарізати і спасерувати. Печінку й ріпчасту цибулю пропустити через м'ясорубку, потім змішати з гречаною кашею, додати сіль і чорний мелений перець, ретельно перемішати.

Приготувати вареники з цим фаршем.

ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ І ГРИБАМИ

1 кг картоплі, 120 г цибулі ріпчастої, 100 г білих сушених грибів, 80 г олії, сіль, перець чорний мелений — на смак.

Готувати, як зазначено вище, але у фарш додати нарізані варені гриби.

Подаючи на стіл, полити вареники гарячою олією з пасерованою ріпчастою цибулею.

ВАРЕНИКИ ІЗ СУШЕНИМИ ГРИБАМИ

400 г білих сушених грибів, 200 г цибулі ріпчастої, 100 г вершкового масла, сіль — на смак.

Відварені в підсоленій воді гриби відкинути на сито, дрібно посікти або пропустити через м'ясорубку і змішати з дрібно нарізаною і пасерованою на вершковому маслі цибулею. Приготувати вареники, відварити.

Полити вареники розтопленим вершковим маслом.

ВАРЕНИКИ ЗІ СВІЖИМИ ГРИБАМИ

800 г свіжих грибів, 100 г цибулі ріпчастої, 60 г олії, 50 г сухарів мелених, зелень петрушки і кропу, перець чорний мелений, сіль — на смак.

Свіжі гриби обчистити, добре промити, дрібно посікти. Ріпчасту цибулю дрібно нарізати, обсмажити на олії, додати подрібнені гриби і смажити, поки не випариться рідина. Додати мелені сухарі, чорний мелений перець, сіль, дрібно нарізану зелень петрушки, кропу і добре перемішати.

Сформувати вареники з підготовленим фаршем і відварити в підсоленому окропі.

Подавати холодними, заливши підсоленим кисляком або сметаною.

ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ

500 г картоплі, 2 цибулини ріпчасті, 50 г олії, сіль, перець — на смак.

Обчищену картоплю відварити, розім'яти, додати дрібно нарізану цибулю, сіль, перець. Тісто приготувати, як зазначено вище.

Подавати на стіл вареники з гарячою олією.

ВАРЕНИКИ З КВАСОЛЕЮ І ГРИБАМИ

1 склянка квасолі, 2–3 ст. ложки пряженого сала, 2–3 цибулини ріпчасті, 100 г сушених грибів, червоний перець, сіль — на смак.

Квасолю відварити, зробити з неї пюре, розтерти його з підсмаженою у салі дрібно нарізаною цибулею, з тонко нарізаними відвареними грибами, червоним перцем і сіллю. Тісто приготувати, як зазначено вище.

ГАЛУШКИ

Галушки — це грудочки тіста, зварені у воді, молоці або бульйоні. Їх роблять найчастіше з борошна (пшеничного, гречаного і їхньої суміші), а також із манної крупи і сумішей борошна з картоплею, сиром та іншими продуктами (наприклад, із цибулею, яблуками). Галушки — звичайна страва, що вважалася і вважається до того ж суто домашньою їжею, внаслідок чого рецепти готування галушок звичайно передаються з покоління в покоління і досить рідко згадуються в куховарських книгах. Однак поживність і нескладність готування галушок забезпечили їм міцне і тривале існування в меню українського народу.

Тісто для галушок розкачують у шар завтовшки від 0,5 до 1,5 см (у залежності в першу чергу від борошна, з якого готують галушки), потім із цього тіста нарізають «ремінці» завширшки 1–1,5 см або скручують джгутики діаметром 1–1,5 см і з них нарізають квадратики розміром 1×1 або 1,5×1,5 см. Потім галушкам дають полежати 20–40 хв, щоб вони «зав'яли», і лише потім варять у киплячій підсоленій воді, молоці, бульйоні. Варять звичайно доти, поки галушки не спливуть на поверхню, але в деяких видів галушок є інші ознаки готовності (див. нижче в рецептах).

Після цього галушки вибирають шумівкою й опускають у невелику кількість масла або сметани, а іноді й сала зі шкварками в окремий полумисок, слідкуючи за тим, щоб галушки не злиплися (для цього їх злегка струшують у цьому маслі) і не охолонули до подавання на стіл.

Галушки бажано їсти тільки дуже гарячими, інакше їх смак погіршується.

Готування деяких видів галушок має свої особливості, які зазначені в окремих рецептах.

БОРОШНЯНІ ГАЛУШКИ

500 г борошна, ¼ л молока, 30 г дріжджів, 1 ст. ложка цукру, 2 ст. ложки вершкового масла, 50 г маргарину, сіль — на смак.

Борошно просіяти, додати трохи солі. У ледве підігріте молоко додати дріжджі й цукор, розмішати і разом із розтопленим маргарином влити в борошно. Тісто замісити і залишити на годину в теплому місці, а потім ще раз добре вимішати і сформувати галушки. Облитий окропом і міцно віджатий кухонний рушник рясно посипати борошном, покласти на нього галушки, кінці рушника зв'язати і, зануривши галушки в підсолену воду, підв'язати рушник таким чином, щоб він не торкався дна і стінок каструлі. Варити до готовності. Якщо всередину галушок покласти обсмажені в маслі кубики білого хліба, то галушки зваряться швидше. Гострим ножем порізати галушки на квадратики або восьмушки й полити розтопленим вершковим маслом.

ГАЛУШКИ ЗВИЧАЙНІ

2 склянки борошна, 1 склянка овочевого відвару, 30 г вершкового масла, 1 пучка солі.

Із борошна, овочевого відвару й солі замісити тісто і вимішувати доти, поки воно не почне відставати від стінок посуду. Шматочки готового тіста брати ложкою, попередньо занурюючи її в гарячу воду, й опускати в підсолений окріп. Варити галушки 10 хв, накривши посуд кришкою. Потім зняти з вогню, відцідити й полити гарячим маслом.

Використовувати галушки як гарнір до овочевих і м'ясних страв або ж як самостійну страву. В останньому випадку їх варто залити сумішшю яєць, молока, подрібненої на тертці бринзи і запекти.

УКРАЇНСЬКІ ГАЛУШКИ

2 склянки борошна, 2 яйця, 1 склянка сметани, 100 г вершкового масла, сіль — на смак.

Борошно просіяти, зробити в ньому заглиблення, куди влити ½ склянки води, 2 ст. ложки розтопленого масла і 2 яйця, збиті з неповною чайною ложкою солі. Усе це змішати з борошном і потім збити, поки не утвориться гладке, не дуже круте тісто.

Тісто розкачати рівним шаром завтовшки 0,5 см і розрізати на невеликі шматочки довільної форми.

Шматочки тіста (галушки) опустити в підсолену киплячу воду і варити при слабкому кипінні води приблизно 10 хв. Коли готові галушки спливуть, перекласти їх шумівкою в друшляк або на сито і дати стекти воді. У цей час у каструлі або на сковороді розігріти масло, покласти в нього галушки, потрушуючи в посуді, і злегка присмажити.

У заправлені маслом гарячі галушки можна додати сметану. Масло можна замінити салом.

ГАЛУШКИ СЛОВ'ЯНСЬКІ

По 500 г борошна, картоплі, 1 яєчний жовток, 1 ст. ложка смальцю, 50 г сала, 100 г бринзи, сіль — на смак.

Змішати зварену, обчищену й протерту картоплю, 1 жовток, трохи солі, смалець і стільки (не білого, а темного) борошна, скільки прийме суміш. Приготувати з отриманого тіста галушки, опустити їх у підсолену воду і варити, поки не спливуть на поверхню. Одночасно розтопити в сковороді сало, нарізане кубиками, вийняти шкварки і покласти відварені галушки в гарячий смалець; посипати і змішати з бринзою, а шкварки покласти зверху на галушки, викладені в гарячий посуд.

ГАЛУШКИ ЗАПЕЧЕНІ

1 склянка борошна, 1 склянка молока, 90 г вершкового масла, 3 яйця, 150 г сиру, мускатний горіх, сіль — на смак.

Молоко скип'ятити з 60 г масла і поставити на слабкий вогонь. Всипати при безперервному помішуванні борошно. Отримане тісто зняти з вогню і додати по одному яйця, мускатний горіх і трохи солі. Шматочки готового тіста брати столовою ложкою, попередньо занурюючи її в гарячу воду, і класти на змащений маслом лист з невеликими інтервалами. Покладені галушки побризкати маслом, що залишилося, і випікати в помірно нагрітій духовій шафі. Вийняти, посипати тертим сиром і знову поставити в духову шафу, щоб сир розплавився.

Подавати до м'ясних, рибних або овочевих страв.

ГАЛУШКИ СМАЖЕНІ

1 склянка борошна, 2–3 ст. ложки кислого молока, пучка питної соди, 2 яйця, ¼ головки цибулі ріпчастої, ½ ст. ложки олії, мелений червоний перець, сіль — на смак.

Збити яйця, додати, помішуючи, кисле молоко, змішане з содою, потім натерту на тертці цибулю, перець, борошно, сіль. Брати шматочки тіста ложкою, попередньо занурівши її в борошно, і опускати у фритюр. Обсмажити галушки з усіх боків до рум'яного кольору, вибрати шумівкою й відцідити, відкинувши на перевернуте сито.

Смажені галушки — гарнір до тушкованого і смаженого м'яса.

ГАЛУШКИ ЗІ СЛИВАМИ

1,5 кг картоплі, 250 г борошна, 200 г мелених сухарів, 500 г слив, 125 г цукру, 120 вершкового масла, 2 яйця, ванілін, кориця, цедра лимону, сіль — на смак.

Відварити картоплю в шкірці в підсоленій воді. Остиглу картоплю обчистити і пропустити через м'ясорубку, додати борошно, яйця, цедру лимона, ванілін і ретельно перемішати. Розкачати з картопляного тіста товстий шар.

Вийняти зі слив кісточки, а замість кісточок насипати цукор. Шар тіста нарізати на таку кількість квадратів, скільки приготовлено слив. Кожну сливу загорнути в картопляне тісто, надавши галушці круглої форми. Зварити галушки, зануривши на 10 хв у киплячу воду.

Присмажити в розігрітому маслі мелені сухарі й обкачати в них зварені галушки. Викласти галушки на лист, посипати меленою корицею й поставити в духовку на 10 хв.

Подавати гарячими.

ГАЛУШКИ З СИРУ

1 склянка борошна, 500 г сиру, ½ склянки сметани, 2 яйця, 3 ст. ложки цукру, 3 ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки сухарів, сіль — на смак.

Сир пропустити через м'ясорубку або протерти крізь сито, влити сирі яйця, покласти цукор, розтоплене масло, сіль і все добре перемішати. Потім в отриману масу всипати просіяне борошно й замісити тісто. Сирне тісто викласти на посипаний борошном стіл і розрізати на чотири рівні частини, кожну частину скачати у формі тонкої ковбаски, злегка приплюснути, розрізати на невеликі ромбики, опустити їх у підсолений окріп і варити, поки не спливуть на поверхню.

Готові галушки викласти шумівкою на таріль, полити розтопленим маслом, посипати сухарями, підсмаженими до золотавого кольору. На стіл подавати гарячими зі сметаною.

Зварені галушки можна запекти в духовій шафі. Для цього, поклавши на сковороду, їх треба залити сметаною і побризкати маслом. Сковороду помістити на маленький лист з водою, поставити його в гарячу духову шафу і тримати там, поки галушки не покриються рум'яною кірочкою.

ГАЛУШКИ ЯБЛУЧНІ

600 г борошна, ¾ склянки молока, 4 яйця, 8–10 яблук, 30 г цукру, сіль — на смак.

Сирі яблука (не занадто солодкі, міцні) обчистити від шкірочки і серцевинок, натерти на тертці з великими вічками або нарізати тонкими скибочками, залити молоком, додати збиті яйця, розтерті з цукром і сіллю, і, поступово додаючи борошно, замісити тісто. Розкачати, зробити галушки і варити в киплячій, злегка підсоленій воді.

ГАЛУШКИ З КАПУСТОЮ

200 г капусти, 2 цибулини ріпчасті, 20 г олії, 600 г борошна, 2 яйця, 100 г води, сіль, червоний і чорний перець — на смак.

Свіжу капусту нарізати квадратами. Цибулю обсмажити на олії. Капусту з цибулею стушкувати.

Відварити галушки, змішати з тушкованою капустою і добре перемішати.

Подаючи на стіл, посипати червоним і чорним перцем.

ГАЛУШКИ ГРЕЧАНІ

500 г гречаного борошна, 150 г води, 2 яйця, 100 г сала, 2 цибулини ріпчасті, сіль — на смак.

Замісити тісто з гречаного борошна, води, яєць і солі. Розкачати завтовшки 0,5 см і нарізати квадратиками. Зварити в підсоленій воді.

Цибулю дрібно нарізати і присмажити разом з нарізаним кубиками салом.

Подавати гречані галушки з підсмаженою цибулею і салом.

ГАЛУШКИ З МАКОМ

50 г маку, 25 г цукру, 20 г вершкового масла, 600 г борошна, 2 яйця, 100 г води, сіль — на смак.

Мак залити окропом і довести до кипіння. Відцідити, остудити й перетерти з цукром.

Зварити галушки, змішати їх з маком, добре перемішати. Полити галушки вершковим маслом і прогріти в духовці.

ВАРЕНИЦІ З МАСЛОМ

600 г борошна, 4 яйця, 200 г води, 100 г вершкового масла, 6 цибулин ріпчастих, сіль — на смак.

Замісити круте тісто з борошна, яєць, солі та води. Розкачати завтовшки 2–3 см, нарізати невеликими прямокутниками і зварити в підсоленій воді. Заправити розтопленим вершковим маслом і добре прогріти.

СОЛЯНИКИ

200 г бринзи, 180 г вершкового масла, 200 г борошна, 1 яйце.

Натерти бринзу, розмішати її з підігрітим маслом і жовтком, додати просіяне борошно й замісити тісто. Поставити в холодне місце. Через 4 год з тіста вирізати формами печиво, змастити білком і випікати в не дуже гарячій духовці.

ВАРЕНИЦІ З ЦИБУЛЕЮ

На 1½ склянки пшеничного борошна — 2 яйця, 2–3 ст. ложки вершкового масла, сіль — на смак.

Тісто, приготовлене з пшеничного борошна, води, яєць і солі, розкачують завтовшки 2–3 мм, нарізають невеликими чотирикутниками, відварюють у підсоленій воді, змішують із злегка підсмаженою на маслі ріпчастою цибулею, кладуть у каструлю, добавляють масло і ставлять у духовку на 30 хв.

БУЦИКИ З МЕДОМ АБО СМЕТАНОЮ

На 1 склянку пшеничного борошна – 3½ ст. ложки молока, 1 яйце, ½ чайної ложки соди, 1½ ст. ложки вершкового масла, 3 ст. ложки меду або 4 ст. ложки сметани.

Пшеничне борошно просівають, з'єднують з молоком, яйцями і содою, замішують тісто, розкачують завтовшки 2–2,5 мм, розрізають невеликими квадратними шматочками і два протилежних кінці кожного шматочка добре зліплюють, щоб вироби були схожі на вушка.

Підготовлені буцики кладуть у киплячу підсолену воду, варять 14–17 хв, виймають шумівкою, кладуть їх у полумисок з добре розігрітим маслом і злегка присмажують.

Буцики подають на стіл з медом або сметаною.

ЛОКШИНА, ЗАПЕЧЕНА З М'ЯСОМ

На 2 склянки пшеничного борошна — 3 яйця, 2 ст. ложки води, 350 г м'яса, 1 цибулина, 1½ ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки мелених сухарів, сіль, перець — на смак.

Для поливи: 2 ст. ложки вершкового масла.

Пшеничне борошно з'єднують з водою і яйцями (⅓ норми), замішують круте тісто, тонко його розкачують, нарізають у вигляді локшини, варять її до готовності в підсоленій воді і відціджують на друшляк.

Тушковане м'ясо нарізають шматочками, пропускають через м'ясорубку, добавляють злегка підсмажену ріпчасту цибулю, сирі яйця, сіль, перець і змішують з підготовленою локшиною. Масу кладуть у полумисок, змащений маслом і посипаний сухарями, і запікають у духовці протягом 1 год.

Подаючи на стіл, нарізані шматки запіканки поливають розігрітим вершковим маслом.

СТРАВИ З МОЛОКА І СИРУ

СИРНА ЗАПІКАНКА З ЯЙЦЕМ

500 г сиру, по 3 ст. ложки манної крупи і цукрового піску, 300 мл молока, 150 г меду, 3 яйця, по 1 ст. ложці вершкового масла і лимонної цедри, сіль, ванілін, мед — на смак.

Розчинити в молоці сіль, цукор, ванілін, зварити манну кашу і злегка остудити. У кашу вбити яйця, лимонну цедру, сир, перемішати і покласти на змащену маслом порціонну сковороду. Запекти в духовці.

Подаючи, полити розігрітим медом.

ЗАПІКАНКА СИРНА СОЛОДКА

750 г сиру, 380 мл молока, 3 яйця, 4 чайні ложки крохмалю, 150 г цукрового піску, лимонна цедра або 3 плоди гіркого мигдалю, 1 ст. ложка вершкового масла або маргарину, ванілін, сіль — на смак.

Сир ретельно перемішати з молоком, протерти на ситі, заправити жовтками, крохмалем, цукром, ваніліном і тертою лимонною цедрою або тертим мигдалем. Залити збитим з пучкою солі яєчним білком. Сирну масу покласти в змащену жиром і обсипану крохмалем форму, покрити пластівцями маргарину, запікати при помірній температурі 45 хв.

ЗАПІКАНКА СИРНА З ГАРБУЗОМ

250 г сиру, 500 г гарбуза, ⅓ склянки манної крупи, 1 склянка води, 2 яйця, 2 ст. ложки цукрового піску, ¾ склянки сметани, 1 ст. ложка вершкового масла, сіль, кмин — на смак.

Обчищений гарбуз нарізати шматочками і присмажити на маслі до готовності. З'єднати з густою манною кашею і протертим сиром. Покласти яйце, цукор, сіль, кмин, перемішати й перенести на змащену маслом сковороду, розрівняти, змастити яйцем і запікати до появи рум'яної кірочки.

До запіканки подати сметану.

ЗАПІКАНКА СИРНА З МОРКВОЮ

300 г сиру, 500 г моркви, 3 ст. ложки манної крупи, 4 ст. ложки молока, 3 яйця, по 1 ст. ложці цукрового піску і вершкового масла, 1 чайна ложка сухарів, ¾ склянки сметани, сіль — на смак.

Відварену або сиру моркву натерти на тертці, додати розтертий сир, манну крупу, замочену в молоці, жовтки двох яєць, розтерті з цукром і сіллю. Перемішати і додати, помішуючи, збиті білки двох яєць, після чого викласти в змащену маслом і посипану меленими сухарями форму для запікання. Масу змастити сумішшю яйця з 1 ст. ложкою сметани, маслом і запікати в духовці.

ЗАПІКАНКА СИРНА З ЯБЛУКАМИ

500 г сиру, 1 склянка цукрового піску, 4 ст. ложки вершкового масла, по 2 ст. ложки манної крупи і сухарів, ½ пакетика ваніліну, 500 г яблук, 2 яйця, сіль — на смак.

Змішати сир, жовтки, розтерті з ½ склянки цукру, 3 ст. ложками розтопленого масла, манну крупу, сіль, ваніліН. Покласти нарізані часточками яблука, збиті в піну яєчні білки. Викласти на сковороду, змащену маслом і посипану сухарями, зверху покласти натерте яблуко, змішане з 1 ст. ложкою масла і рештою цукру. Запікати в духовці 20 хв.

У запіканку можна покласти ізюм або цедру лимона.

ЗАПІКАНКА МАННА З ВИШНЯМИ ПО-ПОЛТАВСЬКИ

½ склянки манної крупи, 250 г вишень, 100 г чорного хліба, 500 мл молока, ¼ склянки цукрового піску, 2 яйця, ½ чайної ложки горіхів або мигдалю, маргарин, сіль — на смак.

Молоко скип'ятити, додати сіль, тертий мигдаль або горіхи, цукор і маргарин, всипати манну крупу і варити, помішуючи, до загустіння. Злегка остудити, додати яйця і терту м'якушку чорного хліба; звільнену від кісточок вишню перемішати з отриманої масою і укласти в змащену жиром форму або сковороду. Запекти в духовці.

ЗАПІКАНКА З ГРЕЧАНОЇ КАШІ ТА СИРУ

300 г гречаної крупи, 600 мл молока, 1 склянка води, 400 г сиру, 100 г вершкового масла, 2 яйця, 4 ст. ложки цукрового піску, цедра лимона, кориця, сухарі, сіль — на смак.

Гречку присмажити на сухій сковороді, всипати в киплячу воду, додати сіль, масло і на слабкому вогні варити до розбухання крупи, після чого долити молоко. Коли каша стане густою, остудити.

Сир змішати з яйцями, цукром, спеціями і перемішати з кашею. Форму змастити маслом, посипати сухарями, наповнити масою, зверху покласти шматочки масла. Запекти в духовці.

Подавати запіканку гарячою або холодною зі сметаною або солодким соусом.

СИРНИКИ ПО-СЛОВ'ЯНСЬКИ

400 г сиру, 2 ст. ложки манної крупи, по 4 ст. ложки ізюму, борошна, жиру і сметани, 1 яйце, 4 чайні ложки цукрового піску, сіль — на смак.

Протертий нежирний сир змішати з густою манною кашею та ізюмом, додати борошно, яйце, сіль і цукор. Тісто розкачати ковбаскою, нарізати кружечками, обкачати в борошні й обсмажити з обох боків.

Подаючи, полити сметаною.

СИРНИКИ ПО-КИЇВСЬКИ

500 г сиру, по 3 ст. ложки борошна й цукрового піску, 4 яйця, ванілін, по 100 г варення і сметани, 2 ст. ложки ізюму, 50 г хліба пшеничного, 4 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка цукрової пудри, сіль — на смак.

Сир протерти, додати цукор, 3 яйця, сіль, борошно, розчинений у воді ванілін, перемішати. Перебраний, промитий і обсушений ізюм уварити з варенням до загустіння й остудити. З сирної маси сформувати кружки завтовшки 5–7 мм, на них покласти фарш, загорнути краї і сформувати сирники овальної форми. Змочити їх у яйці та запанірувати у білому паніруванні, приготовленому з хліба. Обсмажити у великій кількості жиру 2–3 хв і довести сирники до готовності в духовій шафі.

Подати обсипаними цукровою пудрою, окремо подати сметану.

СИРНІ ЗРАЗИ З ІЗЮМОМ

500 г сиру, 3 ст. ложки борошна, 1 яйце, 2 ст. ложки цукрового піску, 5 ст. ложок ізюму, сухарі, 7 чайних ложок вершкового масла, ⅓ склянки сметани.

Сир протерти, додати борошно, цукор, яйце і перемішати. Ізюм перебрати, вимити і відварити. Сирну масу розділити на коржі, на середину кожного покласти ізюм,

краї коржів зліпити, вироби запанірувати у борошні або сухарях і обсмажити на сковороді з розтопленим маслом до готовності.

Подати зрази зі сметаною.

КАШКА СИРНА З МЕДОМ

3 ст. ложки сиру, 10 суцвіть кульбаби, 1 чайна ложка меду, 5 ст. ложок вершків.

Сир, розведений вершками, з'єднати з промитими подрібненими жовтими суцвіттями кульбаби, перемішати, прогріти на водяній бані.

Відразу ж подати до столу, заправивши медом.

СИР З ГАРБУЗОМ

200 г сиру, 300 г гарбуза, 2 цибулини ріпчасті, 2 яйця, по 2 ст. ложки томату-пасти й олії, сіль — на смак.

Жирний сир протерти крізь сито, гарбуз нарізати соломкою, цибулю посікти. Змішати овочі, сир, томатну пасту, яйця, масло, сіль. Масу збити, викласти на змащений маслом лист і запікати 20 хв.

БАБКА СИРНО-МОРКВЯНА

800 г сиру, 8 морквин, 4 яйця, по 1 склянці цукрового піску і ягідного сиропу, 8 ст. ложок сухарів, 4 ст. ложки вершкового масла, сіль — на смак.

Сир віджати, протерти разом з припущеною в маслі морквою, додати розтерті з цукром сирі жовтки, мелені сухарі, збиті білки й перемішати. Масу викласти у форму, змащену маслом і посипану меленими сухарями, поставити форму в каструлю з гарячою водою і варити бабку 40–45 хв до готовності.

Подавати до столу з ягідним сиропом.

БАБКА СИРНО-ЯБЛУЧНА ПО-ПОЛТАВСЬКИ

800 г сиру, 200 г яблук, по 1 склянці цукрового піску і ягідного сиропу, 4 яйця, 8 ст. ложок сухарів, 4 чайні ложки вершкового масла, сіль — на смак.

Сир протерти крізь сито, змішати з обчищеними й дрібно нарізаними яблуками, меленими сухарями, розтертими з цукром жовтками і збитими в густу піну білками. Масу викласти в форму, змащену маслом і посипану сухарями, розрівняти, поставити в каструлю з гарячою водою і варити 30–40 хв.

Подавати з ягідним сиропом.

БАБКА СИРНА З ІЗЮМОМ

500 г сиру, 1½ склянки цукрового піску, 1 чайна ложка кориці, по 2 ст. ложки ізюму та сухарів, 4 яйця, 1½ ст. ложки вершкового масла, сіль — на смак.

Відокремити жовтки від білків, жовтки розтерти з сиром, сіллю і цукром, додати ізюм, корицю, збиті білки і перемішати. Масу викласти в змащену маслом і обсипану сухарями форму, вирівняти поверхню, побризкати маслом, обсипати меленими сухарями і запекти в духовці.

МАСА СИРНА ВАРЕНА

400 г сиру, 3 ст. ложки вершкового масла, по ½ склянки сметани і цукровому піску, 4 яйця, 5 ст. ложок ізюму, ванілін, сіль — на смак.

Сир протерти і, додавши сметану, масло, сіль, цукор, розмішати. Додати сирі яйця, ізюм і перемішати. Сирну масу викласти в каструлю і, помішуючи, прогріти до кипіння, але не кип'ятити. Зняти каструлю з вогню, масу, продовжуючи помішувати, остудити.

КРЕМ СИРНИЙ

50 г вершкового масла, 3 жовтки, 3 ст. ложки цукрового піску, 300 г сиру, 5 ст. ложок вершків, ванілін або цедра лимона, ½ склянки подрібнених волоських горіхів, 2 ст. ложки ягід, сіль — на смак.

Розм'якшене масло розтерти з жовтками і цукром до однорідної маси. Змішати її з протертим сиром і збитими вершками або сметаною. Для аромату в сирну масу додати на смак ванілін або лимонну цедру і сіль. Розкласти в мілкі тарілки й посипати товченими волоськими горіхами або мигдалем.

Подаючи на стіл, прикрасити свіжими або консервованими ягодами.

КИСІЛЬ МОЛОЧНИЙ З МЕДОМ

4 склянки молока, по 4 ст. ложки води, меду й ізюму, 4 чайні ложки крохмалю, 2 ст. ложки цукрового піску.

Мед розчинити в холодній воді, розвести крохмаль. Ізюм перебрати і промити. Молоко довести до кипіння, додати ізюм, цукор, розведений крохмаль і, помішуючи, довести до кипіння.

Подати кисіль холодним.

КИСІЛЬ ВІВСЯНИЙ З МОЛОКОМ

750 мл молока, 200 г крупи «Геркулес», 1 чайна ложка вершкового масла, цукровий пісок, сіль — на смак.

Крупу «Геркулес», вівсяну крупу або вівсяне борошно замочити в теплій воді й залишити на добу. Процідити крізь сито і добре віджати. В отриманий розчин додати сіль, цукор і, помішуючи, кип'ятити до утворення густої маси. У гарячий кисіль додати масло, перемішати. Металеві форми або тарілки змастити маслом, розлити кисіль і остудити.

До киселю подати холодне кип'ячене молоко.

МОЛОКО ПРЯЖЕНЕ

Незбиране молоко налити в глиняний горщик і відкритим поставити в протоплену піч на цілий день або ніч. Молоко в грубці повільно кип'ятиться (під час кип'ятіння утвориться кірочка-плівка), топиться і набуває жовтувато-червоного кольору. Якщо немає печі, молоко можна топити на плиті. Для цього в каструлю налити незбиране молоко, швидко скип'ятити, закрити кришкою і поставити на слабкий вогонь. Топити 10–12 год.

ВАРЕНЕЦЬ

1 л молока, ½ склянки сметани.

Незбиране молоко кип'ятити на слабкому вогні до утворення пінки, опускаючи всі пінки на дно. Уварити молоко до половини. Остудити, додати сметану, витримати в теплі 4–6 год і поставити в холодильник.

Подати з цукром і меленою корицею.

Так само готується варенець з вершків.

РЯЖАНКА

5 склянок молока, 1 склянка сметани.

Молоко кип'ятити в товстостінному емальованому або керамічному посуді на слабкому вогні, поки воно не стане кремового кольору. Помішувати, щоб не пригоріло. Молоко остудити, влити сметану, розмішати і поставити на 2–3 год для загустіння.

УКРАЇНСЬКІ НАРОДНІ ЛАСОЩІ

Українські народні кондитерські вироби дуже невигадливі. Як правило, це зроблені на швидку руку борошняні вироби з великою кількістю яєць і жиру, тобто випечені переважно з пісочного тіста. Звичайно їх присмачують уже після виготовлення цукровою пудрою, повидлом, або підливою з меду і маку, або маковим молоком — характерним компонентом українських ласощів. Широко відомі шулики і коржики. Розпушувачем у цих виробах завжди є сода або алкоголь, а не дріжджі.

Одними з улюблених українських народних ласощів є вергуни — вироби з бездріжджового тіста, в які входять борошно, масло, яйця, цукор і, як обов'язкова добавка, спирт (ром, коньяк, горілка) або, на крайній випадок, оцет (іноді оцет поєднують з алкоголем). Як замінювач масла, а частіше як додатковий компонент, до вергунів домішується незначна кількість молочних продуктів — молока, сметани або вершків. Тісто для вергунів роблять круте, звичайно в такій послідовності: яйця розтирають із цукром, потім добавляють масло (або інші молочні продукти), спиртові або ароматичні компоненти, і в цю масу потроху всипають борошно, замішуючи досить круте тісто. Води додають біля чверті склянки, максимум півсклянки, обов'язково потроху.

Тісто розкачують у шар завтовшки не більше 2–3 мм і нарізають смужками завширшки 2,5 см і завдовжки 10–12 см. Ці смужки складають навпіл, переплітають косою, а кінці зліплюють.

Тісто може бути нарізане також смужками довільної форми.

Потім вергуни занурюють у киплячий смалець (свинячий жир) і обсмажують, а точніше обварюють у ньому 1–2 хв до золотавого кольору.

Необхідно мати 1 кг або, принаймні, 750 г смальцю, який розігрівають у неглибокій і широкій каструлі, щоб вергуни плавали в ній.

Коли вергуни обсмажаться, їх викладають на таріль і посипають цукровою пудрою.

Самостійним десертом можуть бути соложеники — напівборошняна-напівяєчна страва, що готується без усякого розпушувача.

ШУЛИКИ МЕДЯНІ З МАКОМ

2 склянки борошна, 4 ст. ложки молока, 1 ст. ложка меду, 1 яйце, 1 ст. ложка маку, 1 ст. ложка вершкового масла, ½ чайної ложки соди.

Підлива: 3 ст. ложки маку, ½ склянки меду, ¼ склянки кип'яченої води.

Яйця розтерти з медом, додати промитий і запарений мак, замісити з іншими компонентами круте тісто, розкачати його в шар завтовшки 2–3 мм, покласти на лист, наколоти виделкою і випекти в духовці. У приготовлене макове молоко влити мед, безперервно розмішуючи, і розвести кип'яченою водою. Цією підливою залити дрібно наламані шматочки випеченого шулика і добре перемішати, даючи їм просочитися підливою.

Макове молоко. Мак залити окропом, дати добре набухнути, зцідити воду, обсушити мак серветкою і розтерти в порцеляновій ступці, поступово підливаючи дуже маленькими порціями (по чайній ложечці) кип'ячену воду.

Приготовлене в такий спосіб макове молоко змішати з цукром і водою або з медом і водою.

КОРЖИКИ БАТУРИНСЬКІ

3½ склянки борошна (в тому числі на підсипання), 3 крутих яєчних жовтки, 2 сирих яєчних жовтки,

1½ склянки очищених горіхів (ліщини, фундука або солодкого мигдалю), ½ склянки сметани, ½ склянки цукру, 200 г вершкового масла, 2 ст. ложки білого сухого вина.

Круті жовтки розтерти з сирими, додати сметану, масло, цукор, вино, ретельно розтерти в однорідну масу. Потім додати поступово борошно і терті горіхи невеликими порціями і все ретельно розтерти.

Тісто розкачати в шар завтовшки 1 см, склянкою вирізати круглі коржики, покласти на змащений маслом лист, змастити жовтком, посипати цукром з горіхами, наколоти і випекти в духовці.

КОРЖІ МАКОВІ

650 г пшеничного борошна, 15 г цукру, 2 яйця, 40 г жиру, 20 г солі, 160 г маку, 350 г меду або цукру, 500 г води.

Із борошна, жиру, солі і цукру замісити тісто, розкачати його завтовшки 0,5 см, нарізати квадратами, наколоти виделкою і поставити пекти в духовку. Промитий і добре розмочений мак розтерти в керамічному або порцеляновому посуді, поступово додаючи воду до утворення макового молока, покласти мед, цукор і розвести кип'яченою водою. Остиглі коржі поламати по лініях надрізів і полити маковою підливою.

ВЕРГУНИ

На 250 г борошна — 1 яйце, ¼ склянки цукру, 50 г вершкового масла, ½ склянки сметани, на кінчику ножа сода і сіль, 1 ст. ложка оцту, 50 г горілки, соняшникова олія для смаження (в залежності від місткості посуду).

Для посипання: 4 ст. ложки цукрової пудри, ванілін.

На дошці січуть масло з борошном і содою, роблять заглиблення і туди кладуть яйця, сметану, оцет, цукор,

сіль, вливають горілку і, замісивши тісто, тонко його розкачують; тісто ріжуть на смужки завширшки в два пальці, які також ріжуть на смужки завдовжки 15 см. Посередині кожної смужки роблять ножем розріз завдовжки 3 см, протягують через нього один кінець смужки, вирівнюють вироби і відразу смажать у великій кількості жиру з обох боків. Коли вергуни зарум'яняться, їх кладуть у тарілку, посипають цукровою пудрою з ваніліном.

СОЛОЖЕНИК ЯБЛУЧНИЙ

1½ склянки борошна, 10 яєць, 1 склянка вершків, 1 склянка вершкового масла, 1 склянка цукру, 500 г яблук, 2 чайні ложки сухої лимонної цедри або цедра з двох лимонів.

Випекти 4 однакових млинчики.

Яблука обчистити від шкірки, нарізати соломкою, обсмажити в маслі з цукром і потушкувати до м'якості.

Підготовленими яблуками начинити млинці, згорнути їх у трубки, укласти по двоє одна на другу на сковороду, залити збитими білками і запекти в духовці.

СОЛОЖЕНИК ВИШНЕВИЙ

1½ склянки тертих сухарів, 2 яйця (жовтки), 8 яєць (білки), 200 г вершкового масла, 200 г солодкого мигдалю, 1 склянка вишень з варення без сиропу, 1 чайна ложка кориці, 1 чайна ложка лимонної цедри.

Усі продукти розтирати півгодини до утворення однорідної маси. Мигдаль спочатку обварити окропом, зняти з нього шкірочку і розтерти дуже дрібно в ступці. Вишні в масу покласти наостанок. Готову масу влити в змащену маслом форму і випекти у духовці.

СУЧАСНА УКРАЇНСЬКА ВИПІЧКА

ВИРОБИ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Дріжджове тісто готують двома способами — безопарним і опарним.

Безопарний спосіб готування дріжджового тіста. Цим способом готують тісто переважно для виробів з незначною кількістю здоби (цукру, масла, яєць) і тісто м'якої консистенції — для оладок, млинців, смажених пиріжків тощо.

Дріжджі розчиняють теплою водою або молоком, підігрітим до 20–30°С. Холодне молоко або вода дуже уповільнюють дію дріжджів, а при високій температурі дріжджові грибки гинуть і процес бродіння припиняється.

До розчинених дріжджів добавляють цукор, яйця, борошно, сіль і все місять протягом 5–8 хв до одержання однорідного, без грудок, тіста середньої консистенції. Перед закінченням вимішування в тісто добавляють злегка підігріте вершкове масло. Посуд з тістом накривають чистим рушником і ставлять у тепле місце для бродіння на 3,5–4,5 год.

У процесі бродіння дріжджові грибки виділяють вуглекислий газ, який розпушує тісто. Тісто, що підійшло, потрібно 2–3 рази обім'яти, при цьому воно збагачується киснем з повітря, що сприяє розвитку дріжджів і значно збільшує об'єм тіста і готових виробів.

Опарний спосіб готування дріжджового тіста. Дріжджі розчиняють у підігрітому до 30–35°С молоці або воді, всипають просіяне борошно (50% норми) і ретельно розтирають,

щоб не було грудок. Опару ставлять для бродіння в тепле місце на 3 год. Готовність опари визначають достатньою кількістю пухирців на її поверхні.

Коли опара трохи осяде, до неї добавляють решту продуктів і місять тісто. Залишають його, щоб підійшло, на 2–4 год (за цей час один раз обминають).

Щоб вироби вийшли пишними, добре пропеченими, легкими, пористими, їх необхідно перед випічкою укласти на лист і поставити в тепле місце, щоб підійшли, накривши серветкою. Господарка сама повинна визначити готовність тіста до випічки, тому що підйом його залежить від навколишньої температури, сорту борошна, свіжості дріжджів.

Дрібні вироби варто випікати протягом 8–15 хв при температурі 230–250°С, великі (крім окремих виробів) — протягом 20–25 хв при 210–230°С.

ПИРІГ ЗІ СВІЖОЮ КАПУСТОЮ

Для тіста: 7 склянок борошна, 2 склянки молока, 4 ст. ложки жиру, 1 ст. ложку цукру, 1 чайна ложка солі, 2 яйця, 40 г дріжджів.

Для начинки: 1 кг капусти, 1 склянка молока, 4 яйця, 3 ст. ложки вершкового масла, 1 цибулина, ½ чайної ложки солі.

Малоздобні пиріжки і пироги готують із тіста дуже м'якої консистенції. Для великого пирога готове тісто поділяють на два шматки. З одного шматка розкачують шар завтовшки приблизно 1 см. Потім його, накрутивши на качалку, переносять на добре змащений лист або лист з трьома бортиками. На розкладене тісто рівномірним шаром кладуть начинку. Краї пирога піднімають і загортають на начинку. Розкачавши другий шар тіста, кладуть його на начинку і краї зліплюють.

Підготовлений пиріг ставлять підійти в тепле місце на 10–15 хв, потім змащують його маслом або яйцем. Якщо поверхню пирога змащують маслом, його посипають товченими сухарями. Після змащування на поверхні пирога роблять проколи ножем у декількох місцях для того, щоб не здувалася верхня скоринка під час випічки.

Пиріг випікають при температурі 210–220°С 25–30 хв.

Готовий пиріг перекладають на стіл, застелений папером, і накривають серветкою. Якщо скоринка пирога занадто жорстка, його потрібно накрити вологою серветкою.

Готування начинки. Очищену і дрібно нашатковану капусту кладуть у каструлю, заливають молоком і припускають до готовності. Ріпчасту цибулю дрібно нарізають і обсмажують на маслі, потім змішують з капустою і посіченими яйцями, солять на смак.

ПИРІГ З РИБОЮ

Для тіста: 7 склянок борошна, 2 склянки молока, 4 ст. ложки вершкового масла, 2 яйця, 1 ст. ложка цукру, ½ чайної ложки солі, 50 г дріжджів.

Для начинки: 1,5 кг риби (осетрини, судака, сома і т. д.), 2 цибулини, 2 ст. ложки товчених сухарів, 60 г масла (можна олії), 1½ ст. ложки солі, 1½ склянки рису, перець — на смак, лавровий лист.

На теплому молоці замішують тісто і ставлять його в тепле місце для бродіння. Коли тісто збільшиться в об'ємі в два рази, його вимішують на столі, посипаному борошном. Готове тісто розкачують у два шари завтовшки 1 см. Один шар накручують на качалку і переносять на металевий лист, змащений маслом. На шар тіста кладуть тонкий шар начинки з рису, а зверху кладуть невеликими шматочками сиру, заздалегідь приготовлену підсолену рибу, поверх — дрібно нарізану цибулю і лавровий лист, злегка посипають перцем і збризкують маслом. Накладають другий шар тіста, краї з'єднують і дають пирогу підійти 4–5 хв. Верх пирога змащують маслом і посипають дрібно потовченими сухарями. Верхню скоринку пирога проколюють ножем для виходу пари.

Пиріг випікають при температурі 210–220°С. Тривалість випічки — 50–60 хв.

Готовий пиріг з листа перекладають на стіл, застелений папером, і накривають вологою серветкою.

Рибу готують у такий спосіб. У риби осетрових порід відрубують голову, відрізають плавці, спинні «жучки» і розрізають уздовж навпіл. Потім рибу занурюють на 2–3 хв у киплячу воду і зрізають ножем бічні «жучки», щоб поверхня риби була зовсім гладкою. Нарізають рибу невеликими шматочками, кладуть у посуд і солять.

Свіжоморожену рибу заливають холодною водою, щоб відтанула. Солону рибу замочують у воді на 20–24 год, міняючи воду 3–4 рази. Потім рибу обчищають від луски, розрізають на невеликі шматочки і солять.

ПИРІЖКИ З ГРИБАМИ І ЦИБУЛЕЮ

Для тіста: 7 склянок борошна, 2 ½ склянки молока, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 яйця, 2 ст. ложки цукру, 1 чайна ложка солі, 40 г дріжджів, 400 г жиру.

Для начинки: 50 г сушених грибів, 3 ст. ложки олії, 2 цибулини, 1 чайна ложка пшеничного борошна, сіль, перець на смак.

Готують тісто опарним способом. Готове тісто розділяють на маленькі булочки, які після того як підійдуть, розкачують на круглі коржі. На них кладуть грибну начинку і краї коржа зліплюють, надаючи пиріжку форму човника. Сформовані пиріжки ставлять ще підійти на 10–15 хв, після чого смажать їх на сковороді з олією. Ці пиріжки можна випікати на металевих листах у духовій шафі, але в цьому випадку тісто треба замішувати трохи крутіше.

Готування начинки. Сушені гриби ретельно промивають і варять до м'якості. Варені гриби вдруге промивають холодною водою і пропускають через м'ясорубку або дрібно січуть ножем на дошці. Грибну масу злегка присмажують з маслом і змішують з дрібно нарізаною і підсмаженою цибулею і борошном. Сіль і перець добавляють на смак. Для готування грибної начинки з рисом добавляють 1 склянку відвареного рису.

Перед смаженням пиріжків у жиру з них слід змести борошно, тому що воно підгорить і вироби будуть мати негарний вигляд.

ПИРІГ «КИЇВСЬКИЙ»

Для тіста: ½ склянки борошна, 1½ склянки молока, ⅔ склянки цукру, 2 яйця, 25 г дріжджів, 100 г маргарину, ½ чайної ложки солі.

Для сиропу: 1½ склянки води, 1½ склянки цукру-піску, 2 ст. ложки коньяку.

Для крему: 120 г вершкового масла, 1 склянка цукрової пудри, 120 г згущеного молока, 2 ст. ложки коньяку або рому, ванілін.

Тісто готують опарним способом, потім викладають його на посипаний борошном стіл, формують круглий корж, випікають у духовці і дають постояти 5–6 год.

Після цього готують сироп — кип'ятять воду і цукор, охолоджують і вливають коньяк.

Розрізають корж на 3 частини. Просочивши нижню частину сиропом, кладуть на неї крем, розрівнюють ножем, кладуть змочену сиропом середню частину коржа, на неї — крем, потім (скоринкою наверх) третю частину коржа, також просочену сиропом. Пиріг посипають цукровою пудрою.

Готування крему. Масло добре розминають, всипають цукрову пудру і ретельно розтирають. Продовжуючи розтирати, добавляють невеликими порціями згущене молоко. Маса повинна бути пишною. Ванілін і коньяк добавляють лише тоді, коли буде влите все молоко.

ПИРІГ ІЗ СИРОМ

Для тіста: 4 склянки борошна, 20 г дріжджів, 50 г маргарину, 2 склянки молока.

Для начинки: 800 г сиру, 1 склянка цукру і 3 яйця.

щоб не було грудок. Опару ставлять для бродіння в тепле місце на 3 год. Готовність опари визначають достатньою кількістю пухирців на її поверхні.

Коли опара трохи осяде, до неї добавляють решту продуктів і місять тісто. Залишають його, щоб підійшло, на 2–4 год (за цей час один раз обминають).

Щоб вироби вийшли пишними, добре пропеченими, легкими, пористими, їх необхідно перед випічкою укласти на лист і поставити в тепле місце, щоб підійшли, накривши серветкою. Господарка сама повинна визначити готовність тіста до випічки, тому що підйом його залежить від навколишньої температури, сорту борошна, свіжості дріжджів.

Дрібні вироби варто випікати протягом 8–15 хв при температурі 230–250°С, великі (крім окремих виробів) — протягом 20–25 хв при 210–230°С.

ПИРІГ ЗІ СВІЖОЮ КАПУСТОЮ

Для тіста: 7 склянок борошна, 2 склянки молока, 4 ст. ложки жиру, 1 ст. ложку цукру, 1 чайна ложка солі, 2 яйця, 40 г дріжджів.

Для начинки: 1 кг капусти, 1 склянка молока, 4 яйця, 3 ст. ложки вершкового масла, 1 цибулина, ½ чайної ложки солі.

Малоздобні пиріжки і пироги готують із тіста дуже м'якої консистенції. Для великого пирога готове тісто поділяють на два шматки. З одного шматка розкачують шар завтовшки приблизно 1 см. Потім його, накрутивши на качалку, переносять на добре змащений лист або лист з трьома бортиками. На розкладене тісто рівномірним шаром кладуть начинку. Краї пирога піднімають і загортають на начинку. Розкачавши другий шар тіста, кладуть його на начинку і краї зліплюють.

Підготовлений пиріг ставлять підійти в тепле місце на 10–15 хв, потім змащують його маслом або яйцем. Якщо поверхню пирога змащують маслом, його посипають товченими сухарями. Після змащування на поверхні пирога роблять проколи ножем у декількох місцях для того, щоб не здувалася верхня скоринка під час випічки.

Пиріг випікають при температурі 210–220°С 25–30 хв.

Готовий пиріг перекладають на стіл, застелений папером, і накривають серветкою. Якщо скоринка пирога занадто жорстка, його потрібно накрити вологою серветкою.

Готування начинки. Очищену і дрібно нашатковану капусту кладуть у каструлю, заливають молоком і припускають до готовності. Ріпчасту цибулю дрібно нарізають і обсмажують на маслі, потім змішують з капустою і посіченими яйцями, солять на смак.

ПИРІГ З РИБОЮ

Для тіста: 7 склянок борошна, 2 склянки молока, 4 ст. ложки вершкового масла, 2 яйця, 1 ст. ложка цукру, ½ чайної ложки солі, 50 г дріжджів.

Для начинки: 1,5 кг риби (осетрини, судака, сома і т. д.), 2 цибулини, 2 ст. ложки товчених сухарів, 60 г масла (можна олії), 1½ ст. ложки солі, 1½ склянки рису, перець — на смак, лавровий лист.

На теплому молоці замішують тісто і ставлять його в тепле місце для бродіння. Коли тісто збільшиться в об'ємі в два рази, його вимішують на столі, посипаному борошном. Готове тісто розкачують у два шари завтовшки 1 см. Один шар накручують на качалку і переносять на металевий лист, змащений маслом. На шар тіста кладуть тонкий шар начинки з рису, а зверху кладуть невеликими шматочками сиру, заздалегідь приготовлену підсолену рибу, поверх — дрібно нарізану цибулю і лавровий лист, злегка посипають перцем і збризкують маслом. Накладають другий шар тіста, краї з'єднують і дають пирогу підійти 4–5 хв. Верх пирога змащують маслом і посипають дрібно потовченими сухарями. Верхню скоринку пирога проколюють ножем для виходу пари.

Пиріг випікають при температурі 210–220°С. Тривалість випічки — 50–60 хв.

Готовий пиріг з листа перекладають на стіл, застелений папером, і накривають вологою серветкою.

Рибу готують у такий спосіб. У риби осетрових порід відрубують голову, відрізають плавці, спинні «жучки» і розрізають уздовж навпіл. Потім рибу занурюють на 2–3 хв у киплячу воду і зрізають ножем бічні «жучки», щоб поверхня риби була зовсім гладкою. Нарізають рибу невеликими шматочками, кладуть у посуд і солять.

Свіжоморожену рибу заливають холодною водою, щоб відтанула. Солону рибу замочують у воді на 20–24 год, міняючи воду 3–4 рази. Потім рибу обчищають від луски, розрізають на невеликі шматочки і солять.

ПИРІЖКИ З ГРИБАМИ І ЦИБУЛЕЮ

Для тіста: 7 склянок борошна, 2 ½ склянки молока, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 яйця, 2 ст. ложки цукру, 1 чайна ложка солі, 40 г дріжджів, 400 г жиру.

Для начинки: 50 г сушених грибів, 3 ст. ложки олії, 2 цибулини, 1 чайна ложка пшеничного борошна, сіль, перець на смак.

Готують тісто опарним способом. Готове тісто розділяють на маленькі булочки, які після того як підійдуть, розкачують на круглі коржі. На них кладуть грибну начинку і краї коржа зліплюють, надаючи пиріжку форму човника. Сформовані пиріжки ставлять ще підійти на 10–15 хв, після чого смажать їх на сковороді з олією. Ці пиріжки можна випікати на металевих листах у духовій шафі, але в цьому випадку тісто треба замішувати трохи крутіше.

Готування начинки. Сушені гриби ретельно промивають і варять до м'якості. Варені гриби вдруге промивають холодною водою і пропускають через м'ясорубку або дрібно січуть ножем на дошці. Грибну масу злегка присмажують з маслом і змішують з дрібно нарізаною і підсмаженою цибулею і борошном. Сіль і перець добавляють на смак. Для готування грибної начинки з рисом добавляють 1 склянку відвареного рису.

Перед смаженням пиріжків у жиру з них слід змести борошно, тому що воно підгорить і вироби будуть мати негарний вигляд.

ПИРІГ «КИЇВСЬКИЙ»

Для тіста: ½ склянки борошна, 1½ склянки молока, ⅔ склянки цукру, 2 яйця, 25 г дріжджів, 100 г маргарину, ½ чайної ложки солі.

Для сиропу: 1½ склянки води, 1½ склянки цукру-піску, 2 ст. ложки коньяку.

Для крему: 120 г вершкового масла, 1 склянка цукрової пудри, 120 г згущеного молока, 2 ст. ложки коньяку або рому, ванілін.

Тісто готують опарним способом, потім викладають його на посипаний борошном стіл, формують круглий корж, випікають у духовці і дають постояти 5–6 год.

Після цього готують сироп — кип'ятять воду і цукор, охолоджують і вливають коньяк.

Розрізають корж на 3 частини. Просочивши нижню частину сиропом, кладуть на неї крем, розрівнюють ножем, кладуть змочену сиропом середню частину коржа, на неї — крем, потім (скоринкою наверх) третю частину коржа, також просочену сиропом. Пиріг посипають цукровою пудрою.

Готування крему. Масло добре розминають, всипають цукрову пудру і ретельно розтирають. Продовжуючи розтирати, добавляють невеликими порціями згущене молоко. Маса повинна бути пишною. Ванілін і коньяк добавляють лише тоді, коли буде влите все молоко.

ПИРІГ ІЗ СИРОМ

Для тіста: 4 склянки борошна, 20 г дріжджів, 50 г маргарину, 2 склянки молока.

Для начинки: 800 г сиру, 1 склянка цукру і 3 яйця.

Тісто готують безопарним способом. Готове тісто розкачують і укладають на лист, змащений маслом.

2 яйця і 1 склянку цукру розтирають із сиром. Приготовлений сир рівним шаром укладають на тісто, краї тіста загортають, поверхню змащують збитим яйцем, дають підійти і випікають.

Пиріг розрізають на куски квадратної або прямокутної форми.

КЕКС ТРАВНЕВИЙ

На 500 г борошна — 150 г цукру, 2 яйця, 100 г вершкового маргарину або вершкового масла, 80 г ізюму, 25 г дріжджів, 1 пакет ванільної пудри, ¾ склянки води, 1 чайна ложка вершкового маргарину або вершкового масла для змащування форм, 1 яйце для змащування виробів, 2 чайні ложки цукрової пудри для посипання кексу.

Виріб випікають з дріжджового тіста, приготовленого опарним способом.

Для опари: приблизно в ⅓ борошна, покладеного за нормою, вливають ⅓ частину теплої води (32–34°С), добавляють дріжджі, розчинені окремо невеликою кількістю теплої води, перемішують і залишають для бродіння на 40–50 хв у теплому місці (при температурі біля 30°С).

Маргарин або вершкове масло, цукор, ванільну пудру, сіль і борошно, що залишилося, перемішують до одержання однорідної маси, добавляють до неї опару, ізюм і вимішують тісто протягом 7–8 хв. Потім тісто залишають для бродіння при температурі 30–32°С на 45–55 хв, після чого викладають на стіл, посипаний борошном. Тісто розділяють на шматки, укладають їх в змащені маслом циліндричні форми і залишають ще підійти (при температурі біля 30°С) на 20–25 хв.

Коли тісто збільшиться в об'ємі в 2–2,5 рази, поверхню його змащують яйцем, у декількох місцях роблять проколи на 2–3 см і випікають при температурі 190–200°С.

Після охолодження кекс виймають з форм, зачищають підгорілі місця і обсипають зверху і з боків цукровою пудрою.

ВИРОБИ З БЕЗДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

СТРУДЕЛЬ З ЯБЛУКАМИ

Для тіста: 350 г пшеничного борошна, ⅔ склянки води, ½ чайної ложки солі, 1 жовток, ½ чайної ложки цукру, 1 ст. ложка олії.

Для начинки: 550 г свіжих яблук, 2 ст. ложки цукру, ½ ст. ложки сухарів, 1½ г кориці.

Маргарин для змащування листа, 1 яйце для змащування виробу, 1 чайна ложка цукрової пудри для посипання готового виробу.

Замішують прісне тісто, додаючи жовтки, цукор і половину норми олії, накривають його щільно серветкою і залишають на 30–40 хв. Потім тісто розкачують завтовшки 1–1,5 см, змащують олією, перекладають на посипаний борошном рушник і розтягують руками в усі боки до товщини 1 мм, після чого збризкують олією.

На половину підготовленого шару тіста викладають нарізані скибочками і посипані цукром, сухарями і корицею яблука і з допомогою рушника згортають рулетом, починаючи з боку, покритого начинкою. Виріб змащують яйцем, проколюють у декількох місцях і випікають. Готовий струдель посипають цукровою пудрою.

РУЛЕТ «ПЕЩЕННЯ»

Для тіста: 500 г борошна, ⅔ склянки цукру, 200 г гусячого жиру, трохи солі, 3 варених яєчних жовтки, 1 сире яйце, 1 сирий яєчний жовток, 150 г сухого натурального вина, 8 ст. ложок меду.

Для начинки: 300 г ядер волоських горіхів, ванілін, 2½ ст. ложки цукру, трохи гвоздики і терта лимонна цедра, цукати або ягоди в цукрі.

Вимішане тісто розділяють на 8 частин і залишають на дошці на 90 хв. Потім кожний шматок розкачують у чотирикутний шар, накривають начинкою, поливають гусячим жиром або рідким медом (по 1 ст. ложці), посипають дрібно нарізаними цукатами або ягодами і цукром і згортають у рулет. Лист змащують маслом, укладають на нього рулетики, проколюють їх у декількох місцях; 2 рази змащують яйцем, дають полежати 20 хв і випікають до готовності.

Готування начинки. Мелені горіхи, цукор, ванілін, мелену гвоздику і лимонну цедру перемішують. Горіхи можна замінити маком.

ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ

Для тіста: 3 склянки борошна вищого ґатунку, 1 склянка цукру, 200 г маргарину, 1 склянка кефіру, 1 яйце, ¼ чайної ложки соди, ¼ склянки манної крупи або сухарів.

Для начинки: 1,5 кг яблук, 1 склянка цукру.

Борошно, цукор, маргарин і соду змішують і перетирають долонями. Потім добавляють склянку кефіру, яйце і замішують тісто.

На змащений маслом лист укладають ⅔ норми тіста у вигляді прямокутника і рівномірно розкачують. Тісто злегка посипають манною крупою або меленими сухарями.

Яблука нарізають тонкими скибочками, видаливши серцевину, пересипають цукром і залишають на півгодини. Потім їх відкидають на друшляк, дають стекти соку й укладають рівним шаром на тісто. Поверх фаршу укладають решту тіста смужками у вигляді решітки, змащують яйцем і випікають.

Пиріг можна готувати відкритим. У цьому випадку тісто для решітки не залишають, а укладають його по краях шару, попередньо змащеного яйцем, у вигляді бортика.

ЛИМОННИЙ ПИРІГ

Для тіста: 3 склянки борошна, ½ склянки сметани, 100 г маргарину, ½ склянки цукру, ¼ чайної ложки соди.

Для начинки: 1–2 лимона, 1 склянка цукру.

Замішують тісто і розділяють його на дві частини. Лимони ошпарюють окропом, охолоджують і разом зі шкіркою натирають на тертці з великими вічками.

Одну частину тіста розкачують і кладуть на лист, змащений маслом. На тісто рівним шаром розкладають натерті лимони, посипають цукром і накривають другим шаром тіста, проколюють у чотирьох місцях, змащують яйцем і випікають.

ШОКОЛАДНИЙ ПИРІГ

Для тіста: по 120 г борошна і цукру, 150 г вершкового масла, 4 яйця, 100 г шоколаду або 60 г какао на молоці (консерви), 60 г цукру.

Для начинки: повидло з малини або порічок.

Для посипання: тертий шоколад або мелені ядра волоських горіхів.

Масло збивають, добавляють до нього яєчні жовтки і цукор, а потім розтоплений шоколад або какао на молоці (консерви), борошно і збиті в піну з цукром білки.

Лист змащують вершковим маслом, посипають борошном, кладуть на нього тісто і випікають.

Гарячий пиріг змащують повидлом (малиновим або з порічок) і посипають тертим шоколадом або меленими волоськими горіхами.

ЗДОБНИЙ ФРУКТОВИЙ ПИРІГ

Для тіста: 300 г борошна, 200 г молока, 120 г смальцю, 250 г цукру. 3 яйця, ⅓ чайної ложки соди, по щіпці солі і лимонної кислоти.

Для начинки: фрукти свіжі або морожені.

Тісто добре вимішують, укладають на лист, зверху кладуть фрукти, посипають їх цукром і випікають пиріг. Замість свіжих фруктів можна використовувати морожені.

Випечений пиріг розрізають на довгі скибочки.

ГОРІХОВО-ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ

Для тіста: 200 г борошна, 150 г смальцю, по щіпці соди і лимонної кислоти, 200 г цукру, 100 г мелених ядер горіхів (фундука), ½ пачки ванільного цукру, 2 яйця.

Для начинки: 100 г солодких яблук, 80 г цукрової пудри, трохи кориці.

Із борошна, смальцю, лимонної кислоти, цукру, горіхів, ванільного цукру і яєць вимішують тісто середньої консистенції; ¼ частину тіста залишають для зовнішнього оформлення пирога. Іншу частину тіста укладають на лист, а зверху кладуть натерті на тертці з великими вічками яблука. Яблука посипають цукровою пудрою і корицею.

Із решти тіста згортають тоненькі джгутики й укладають на начинку на відстані 3–4 мм один від одного.

Випікають пиріг у гарячій духовці до утворення рум'яної скоринки.

ПИРІГ З АБРИКОСОВИМ ПОВИДЛОМ

Для тіста: 250 г маргарину, 4 яйця, 10 г дріжджів, 4 ст. ложки молока, 1 ст. ложку цукру, щіпка солі, терта лимонна цедра, борошно (скільки треба).

Замішують тісто і розділяють його на 4 частини. Кожну частину розкачують шаром, укладають один із них на великий лист, густо змащують абрикосовим повидлом, покривають другим шаром і т. д. Останній, верхній, шар змащують збитими білками з 4 яєць, перемішаними з меленими горіхами і цукром. Перед випічкою тісто ставлять на 2 год у тепле місце.

Випікають пиріг при помірній температурі.

Готовий пиріг нарізають квадратиками, ромбиками або у вигляді інших геометричних фігур.

МЕДІВНИК

На 1 склянку меду — 1 склянка цукру, 3 яйця, 50 г олії, 2 склянки борошна, 1 склянка молока.

Усі продукти, крім молока, змішують і, додаючи молоко тонким струмком, ретельно розтирають. В останню чергу добавляють ¼ чайної ложки соди і замішують тісто.

У медівник можна додати трохи ізюму або мелених горіхів. Підготовлену масу виливають у форму і випікають у духовці.

СМЕТАННИК

На 2 склянки борошна — 2 склянки цукру, 2 склянки сметани, 5 жовтків, ½ чайної ложки солі, лимонна цедра з 1 лимона, 4 ст. ложки цукрової пудри, ⅓ пакета ванільного цукру.

Жовтки розтирають з цукром і сметаною до зникнення цукрових крупинок. У розтерту масу поступово всипають борошно, змішане з сіллю. Добре вимішане тісто виливають у форму, змащену маслом і посипану борошном. Випікають при температурі 220–230°С. Спечений сметанник посипають цукровою пудрою з ванільним цукром.

Сметанник можна приготувати двошаровим, для чого в частину тіста кладуть розтертий з цукром порошок какао.

СМЕТАННИК ДОМАШНІЙ

На 3 брикети заварного крему — 1 пляшка кефіру, 9 ст. ложок борошна, щіпка соди, 2 білки, 1 ст. ложка цукру-піску.

Брикети заварного крему ретельно розминають, добавляють кефір, борошно і соду. Продукти добре розмішують, тісто виливають у форму, а потім печуть у духовці.

Білки збивають у круту піну, додавши столову ложку цукру, і цією масою змащують сметанник.

ТІСТЕЧКО КИЇВСЬКЕ

На 10 тістечок (для кошичків) — 4 ст. ложки борошна, 1 яйце, по 1½ ст. ложки цукру і вершкового масла, по одній щіпці соди, амонію і солі, 1–2 краплі ароматної есенції.

Для крему: 1 склянка вершків 5%-ної жирності, 2 ст. ложки цукрової пудри, ½ пакета ванільного цукру.

Для желе: 1 чайна ложка цукру, 5 г желатину, щіпка лимонної кислоти.

Для оформлення: 30 г шоколаду, 20 г горіхів.

Для кошичків пісочне тісто розкачують завтовшки 7–8 мм, вирізують з нього виїмкою кружки, що укладають у бляшані гофровані формочки, притискаючи тісто до дна і стінок для щільного прилягання. Формочки ставлять на лист і випікають тісто при температурі 240–260°С протягом 12–14 хв. Після охолодження кошички виймають з формочок. З цукрового сиропу, лимонної кислоти і желатину готують желе; одну половину норми желе підфарбовують харчовими рослинними фарбами в салатовий колір, а другу половину — у рожевий. Желе розливають у формочки і після застигання нарізають смужками завдовжки 5 см, завширшки 3 і завтовшки 2–3 см.

Добре охолоджені вершки 5%-ної жирності збивають, додавши в кінці збивання цукрову пудру. Потім їх викладають у кондитерський мішечок і наповнюють ними підготовлені кошички. Поверх вершків фігурно укладають смужки салатового і рожевого желе.

Розм'якшений шоколад випускають на поверхню тістечок з пергаментного конусного конверта у вигляді тонкої сітки і посипають підсмаженими подрібненими горіхами.

ДЕСЕРТНІ СТРАВИ

КИСЕЛІ, ПІННИКИ

При готуванні киселів ягоди очищають від корінців, промивають у холодній воді і віджимають сік. Вичавки заливають гарячою водою, варять 15–20 хв і відціджують крізь сито. Частину відвару відокремлюють для розведення крохмалю, а в іншу частину всипають цукор і кип'ятять. У киплячий відвар вливають при безперервному помішуванні розведене охолодженим відваром картопляне борошно (крохмаль), доводять до кипіння, вливають віджатий ягідний сік, перемішують і охолоджують.

Щоб уникнути утворення на поверхні киселю плівки, його посипають цукровим піском або цукровою пудрою. Кисіль можна подавати на стіл з молоком.

Пінники (муси) готують з протертих фруктів і ягід, збитих у піноподібну масу. Білки для пінників збивають у холодній мисці або на льоду (тому що теплі білки погано збиваються) доти, поки піна не перестане сповзати з вінця і буде триматися пінистою шапкою.

КИСЕЛИЦЯ

На 500 г свіжих слив або 200 г сушеного чорносливу — 3 ст. ложки кукурудзяного борошна або манної крупи, ¾ склянки цукру, 5 склянок води.

Перебрані і промиті свіжі сливи або чорнослив кладуть у каструлю, заливають водою, добре розварюють і

протирають крізь сито. Після цього протерті сливи змішують з відваром, у котрому вони варилися, доводять до кипіння, всипають злегка підсмажене кукурудзяне борошно або манну крупу, цукор і варять до готовності.

Киселицю подають на стіл гарячою.

ЧЕРЕШНЯНКА

На 500 г свіжих черешень — по ½ склянки сметани і пшеничного борошна, 1 склянка цукру, 7 склянок води.

Із перебраної і промитої черешні видаляють кісточки, кладуть у каструлю, заливають водою і варять до повного розварювання ягід. Після цього черешню протирають разом з відваром крізь сито, всипають злегка підсушене пшеничне борошно, змішане з цукром, добре проварюють і заправляють сметаною.

Черешнянку подають на стіл гарячою.

КИСІЛЬ З РЕВЕНЮ

На 200 г черешків ревеню — 3 ст. ложки цукру, 0,4 г кориці, 1½ ст. ложки крохмалю, 2 склянки води.

Черешки ревеню промивають, нарізають великими кусками, заливають киплячою водою, варять до готовності і протирають крізь сито. У протерту масу добавляють цукор, корицю, вливають розчинений у холодній воді картопляний крохмаль, розмішують, дають добре прокипіти і охолоджують. Щоб уникнути утворення плівки, зверху кисіль посипають цукром.

ЯБЧАНКА

На 500 г яблук — 3 яєчні білки, ½ склянки цукру.

Промиті яблука печуть у духовці до повної готовності, протирають крізь сито, кладуть у каструлю, добавляють

цукор і сирі білки, ставлять на лід і збивають вінцем до утворення густої маси. Після цього ябчанку викладають у форму і ставлять на лід для охолодження.

ЯБЧАНКА СМЕТАННА

На 600 г яблук — 2 склянки вершків — 25%-ної жирності або сметани, ½ склянки цукру, 1 чарка білого вина або рому.

Яблука обчищають, труть на тертці, добавляють трохи білого вина або рому, змішують із збитими вершками або сметаною і охолоджують.

ЯБЛУЧНА КАША З МЕДОМ

На 500 г яблук — ½ склянки пшеничного борошна, 1 чайна ложка вершкового масла, 1 ст. ложка мелених сухарів, ½ склянки меду.

Яблука промивають, печуть у духовці, протирають крізь сито, змішують з пшеничним борошном, викладають у сотейник або каструлю, змащену маслом і посипану сухарями, і запікають у духовій шафі протягом 25–30 хв.

Подаючи на стіл, яблучну кашу поливають медом.

ПОВИДЛЯНКА

На 200 г повидла — 2 яйця, 1 ст. ложка цукру, 40 г ядер горіхів, 2 чайні ложки вершкового масла, 4 ст. ложки манної крупи, 1 ст. ложка мадери або рому.

Фруктове або ягідне повидло ретельно розтирають у каструлі з мадерою або ромом. Підготовлене повидло змішують з жовтками, розтертими з цукром, манною крупою і збитими білками. Після цього масу викладають у змащений маслом сотейник, посипають цукром, змішаним з посіченими горіхами, і запікають у духовці 20–25 хв.

ЖУРАВЛИННИК

На 1 склянку журавлини — 1 склянка цукру, 4 ст. ложки манної крупи, 2½ склянки води.

Журавлину перебирають, промивають, видавлюють сік. Вичавки кладуть у каструлю, заливають водою, варять 10 хв, проціджують, всипають цукор, манну крупу, доводять до кипіння і варять до готовності крупи. У підготовлену масу вливають частину журавлинового соку, перемішують і збивають вінцем на холоді до утворення пишної однорідної маси. Подаючи на стіл, журавлинник поливають сиропом, приготовленим з журавлинового соку з цукром.

ПІННИК З ЯГІД

На 1 кг малини або полуниці — ¾ склянки цукру, 8 яєчних білків, ½ чайної ложки вершкового масла, 1 ст. ложка цукрової пудри.

Перебрані й промиті ягоди протирають крізь сито, кладуть у каструлю, добавляють цукор, добре розтирають, добавляють збиті білки, перекладають у змащену маслом форму, посипають цукровою пудрою і запікають у духовці 15–20 хв.

ПІННИК З МОРЕЛЕЙ

На 500 г морелей — 8 яєчних білків, 1 склянка цукру, ½ чайної ложки вершкового масла, 1 ст. ложка сухарів, 1 склянка води, лимонна кислота — на смак.

Морелі промивають, кладуть у каструлю, заливають водою і варять до готовності. Зварені морелі протирають крізь сито, змішують з цукром і лимонною кислотою, добавляють збиті білки, кладуть у форму або сковороду з білого металу, змащену маслом і посипану сухарями, посипають цукровою пудрою і запікають у духовці.

Замість морелей можна взяти консервоване абрикосове пюре в кількості 85% від ваги морелей.

ПІННИК ІЗ СУНИЦІ

На 6 склянок суниць — 6 ст. ложок цукру, 2 білки, ½ склянки вершків 35%-ної жирності.

Перебрану і промиту суницю протирають крізь сито, змішують із цукром, добавляють білки і збивають до густої маси. Отриману масу з'єднують зі збитими вершками і охолоджують.

СОЛОДКІ МОЛОЧНІ СТРАВИ

Багато солодких страв в українській кухні готують з молока, вершків, сметани і сиру. Із молока готують драглі (желе), пінники (муси), киселі, з вершків — різні драглі та креми, а зі сметани — пінники.

При готуванні молочних драглів (желе) необхідно уникати згортання молока при змішуванні його з вином. Для цього у вині при легкому нагріванні розчиняють заздалегідь замочений желатин, а в киплячому молоці розчиняють цукор. Молоко охолоджують до 40–50°С, а потім тонким струменем вливають у нього, безперервно помішуваючи, вино з розчиненим у ньому желатином. Не можна також розчинений желатин змішувати з киплячими вершками, тому що від цього вони також згорнуться.

Розведений желатин з'єднують з цукром тільки тоді, коли він цілком розчиниться.

Перед тим як влити підготовлені драглі у форму, її потрібно занурити у холодну воду. Для охолодження драглі ставлять у холодильник або на лід, або на 6 год у дуже холодне місце. При викладанні драглів форму потрібно на декілька секунд занурити в гарячу воду, потім відокремити драглі від краю форми і, поклавши таріль на форму, перевернути її на середину тареля.

Для готування кремів вершки 35%-ної жирності спочатку охолоджують, а потім виливають у чистий посуд і збивають, бажано на льоду, металевим вінцем або в міксері в пишну піноподібну масу. Після цього збиті вершки, безперервно помішуючи, з'єднують з різними продуктами — кавою, вином та іншими, змішаними з розчиненим желатином.

КИСІЛЬ З МОЛОКА

На 3½ склянки молока — 2 ст. ложки крохмалю, 3 ст. ложки цукру, ½ склянки води, ванілін — на смак.

Молоко кип'ятять з цукром. Крохмаль (краще кукурудзяний) розводять водою, вливають, злегка помішуючи, у кипляче молоко, добавляють ванілін, дають закипіти і охолоджують. Зверху кисіль посипають цукром.

ДРАГЛІ ЗІ ЗБИТИХ ВЕРШКІВ

На 1 л вершків — 1 паличка ванілі, 4 ст. ложки цукрової пудри, 30 г желатину.

Вершки збивають і з'єднують з цукровою пудрою і ваніліном-порошком або розтертою ваніллю. Розмочений желатин розчиняють у теплій воді, дають охолонути, змішують зі збитими вершками і масу охолоджують.

СИРНІ ДРАГЛІ З АБРИКОСОВИМ СОКОМ

На 300 г сиру — 2 ст. ложки цукру, 2/3 ст. ложки желатину, 1½ склянки води, ½ склянки абрикосового соку, ванілін і сіль — на смак.

Замочений у холодній воді желатин заливають киплячою водою, добре розчиняють і проціджують крізь сито. Сир віджимають, протирають крізь сито, змішують з цукром, ваніліном, сіллю, добавляють абрикосовий сік, добре перемішують, поступово вливаючи розчинений желатин, охолоджують до слабкого загустіння і виливають у форму для повного загустіння.

МОЛОЧНІ ДРАГЛІ

На 2 склянки молока — 6 ст. ложок цукру, ½ склянки білого вина, 25 г желатину.

Заздалегідь замочений у воді желатин віджимають, розчиняють у трохи підігрітому білому вині і вливають тонким струменем в охолоджене кип'ячене молоко, безперервно помішуючи його. Після цього масу виливають у форму й охолоджують.

Драглі подають на стіл з фруктовим сиропом.

ВЕРШКОВІ ДРАГЛІ

На 6 склянок вершків — 25 г желатину, 1½ склянки води, ⅓ палички ванілі, 5 ст. ложок цукру.

Желатин розмочують, розчиняють у теплій воді, кладуть цукор, ваніль і дають закипіти.

Вершки кип'ятять, охолоджують до температури парного молока, добавляють підготовлений желатин з цукром і розмішують до остигання маси. Остиглу масу виливають у форму і ставлять у холодне місце.

ВЕРШКІВКА

На 4 склянки вершків — 25 г желатину, 1 чарка (70 г) портвейну або іншого міцного вина, 1½ склянки цукру, 0,5 г ваніліну.

Желатин розмочують у холодній воді, а потім розчиняють у 3 ст. ложках теплої води, добавляють портвейн, цукор, ванілін або товчену ваніль, доводять до кипіння, проціджують і охолоджують.

Охолоджені вершки збивають у піну і поступово вливають у підготовлений сироп, що починає густіти, добре вимішують, викладають у форму і ставлять у холодне місце.

ЗБИТІ ВЕРШКИ

На 2 склянки вершків — ½ склянки цукрової пудри, ванільний цукор — на смак.

Охолоджені густі (35%-ної жирності) вершки кладуть у каструлю, збивають у густу масу і змішують з цукровою пудрою і ванільним цукром.

ЗБИТІ ВЕРШКИ З РИСОМ

На ⅓ вершків — ½ склянки рису, 3 ст. ложки цукрової пудри, ½ палички ванілі, 1 л молока, щіпка солі.

Збиті вершки (35%-ної жирності) змішують з цукровою пудрою, кладуть у зварений до готовності на молоці з сіллю і ваніліном рис, добре перемішують, викладають на таріль і навкруг рису кладуть варення.

ЗБИТІ ВЕРШКИ АБО СМЕТАНА З ПОЛУНИЦЕЮ Й АПЕЛЬСИНОМ АБО АНАНАСОМ

На 1 кг вершків 45%-ної жирності або сметани (10 порцій) — 500 г полуниці, 250 г апельсинів або ананаса в цукрі.

Для консервування: на 1 кг апельсинів або ананаса — 1 кг цукру-піску.

Добре охолоджені вершки 35%-ної жирності або сметану збивають до утворення пишної маси.

Полуницю промивають кип'яченою охолодженою водою, перебирають і видаляють плодоніжки.

Збиті вершки випускають з конусного поліетиленового мішечка в скляні креманки, у центрі розміщають половину скибочки апельсина або ананаса, консервованих у цукрі, а з обох боків його — цілі ягоди полуниці й усе поливають сиропом, отриманим при консервуванні апельсина або ананаса.

Для консервування обчищені апельсини або ананас нарізають кружечками завтовшки 3–4 мм, а потім кружечки ананаса розрізають навпіл. Кружечки апельсина або скибочки ананаса укладають у скляну банку шаром завтовшки 2–3 см, засипаючи кожний шар цукром. Банку накривають целофаном, зав'язують, залишають на добу при кімнатній температурі, а потім ставлять у холодильник або льох для охолодження.

ПІННИК ЗІ СМЕТАНОЮ І ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ

На 2 склянки сметани — 6 яєць, 2 ст. ложки пшеничного борошна, ¼ палички ванілі, 4 ст. ложки цукру.

Для збитих вершків: 1 склянка вершків 35%-ної жирності, 2 ст. ложки цукрової пудри.

Сметану кладуть у каструлю, збивають вінцем у піну, додаючи під час збивання яєчні жовтки, пшеничне просіяне борошно, ваніль і цукор. Наприкінці збивання в цю масу добавляють збиті в піну білки, викладають у форму, ставлять у духовку і запікають. Пінник подають на стіл зі збитими вершками.

ПІННИК ЗІ СМЕТАНОЮ

На 2 склянки сметани — 5 яєць, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 1 склянка цукру.

Змішану з пшеничним борошном сметану кип'ятять на легкому вогні, весь час помішуючи, щоб не пригоріла. Сметану, що загустіла, охолоджують і змішують із розтертими з цукром жовтками і збитими в піну білками. Підготовлену масу викладають у змащений холодним вершковим маслом сотейник і запікають у духовці.

Пінник подають на стіл із варенням або цукровою пудрою.

ПІННИК ШОКОЛАДНИЙ НА МОЛОЦІ

На 3 склянки молока — по 4 ст. ложки картопляного або пшеничного борошна, тертого шоколаду і цукру, 1 ст. ложка вершкового масла у масу і 1 ст. ложка вершкового масла для змащування форми, 6 яєць.

Розтертий шоколад, картопляне або пшеничне борошно кладуть у каструлю, добре розмішують із вершковим маслом і розводять, потроху помішуючи, теплим молоком. Каструлю з масою ставлять на легкий вогонь і, безперервно помішуючи, дають масі загустіти. Після цього каструлю знімають з плити, масу охолоджують, кладуть розтерті з 1 чайною ложкою цукру жовтки і збиті в піну білки, обережно перемішують, викладають у змащену вершковим маслом форму і запікають у духовці протягом 20 хв при помірній температурі.

Пінник подають на стіл з вершками.

СНІЖКИ З МОЛОЧНОЮ ПІДЛИВОЮ

На 4 склянки молока — 8 яєць, 120 г цукрової пудри, ванілін — на смак.

Збиті в густу піну білки змішують із ⅓ частиною взятої за рецептурою цукрової пудри, кладуть столовою ложкою в кипляче молоко і варять, перегортаючи на всі боки, 4–5 хв до загустіння. Готові сніжки виймають з молока шумівкою і кладуть у підготовлений посуд.

Подаючи на стіл, сніжки поливають молочною підливою.

Готування підливи. Жовтки розтирають з рештою цукрової пудри і ваніліном, заливають молоком, у якому варилися сніжки, ставлять на плиту, доводять до температури 80°С і охолоджують.

НАПОЇ

ХЛІБНИЙ КВАС

1 кг хліба, 200 г цукру, 25 г дріжджів, 25 г м'яти, 50 г ізюму, 6 л води.

Житній хліб нарізати невеликими шматочками, підсушити в духовці до рум'яного кольору. Сухарі покласти в емальований посуд, залити окропом, накрити кришкою і настоювати протягом 6 год. Процідити, додати розчинені у воді дріжджі, цукор, м'яту і настоювати 5–6 год.

Коли з'явиться густа піна, рідину обережно процідити, розлити у пляшки, попередньо поклавши в них ізюм. Квас закоркувати і поставити в холодне місце. Через 2–3 дні квас готовий.

КВАС ІЗ ХРІНОМ

500 г житнього або пшеничного хліба, 4 л води, 100 г хріну (корінь), 500 г цукру, 200 г меду, 50 г дріжджів, 200 г ізюму.

Житній або пшеничний хліб нарізати, підсушити в духовці, залити окропом і поставити для настоювання на 6 год. Настій злити, процідити, додати тертий хрін, цукор, дріжджі, розчинені в холодній кип'яченій воді, і залишити для бродіння.

Через 5–6 год квас процідити, додати мед, ізюм, добре розмішати, розлити в пляшки і поставити в холодне місце на 2–3 дні.

Подавати на стіл охолодженим.

ГУЦУЛЬСЬКИЙ КВАС

5 кг солодких яблук, 5 кг кислих яблук, 10 л води, 3 кг цукру, 1 кг горобини.

У діжку покласти солодкі й кислі яблука, налити воду, додати цукор і подрібнену горобину. Діжку поставити в холодне місце на 2 місяці.

Подавати на стіл охолодженим.

КВАС ЗАПОРІЗЬКИЙ

На 5 л квасу: 700 г житніх сухарів, 6 л води, 20 г дріжджів, 1 склянка цукру, ½ лимона, 30 г ізюму.

Житні сухарі залити окропом і настояти 8 год. Потім квас-сирівець злити в інший посуд, додати дріжджі, розчинені в невеликій кількості води, цукор, лимон, нарізаний кружечками, і залишити ще на 8 год. Потім процідити, розлити в пляшки, поклавши в кожну по кілька ізюминок, закупорити, поставити в тепле місце на 8–10 год, а потім винести на холод.

КВАС КОЗАЦЬКИЙ

300 г житніх сухарів, 7 л води, 20 г дріжджів, 1 чайна ложка борошна, 400 г цукру, 1 лимон.

Сухарі обварити окропом і настояти 8 год. Дріжджі і борошно розвести настоєм і дати піднятися. Настій сухарів процідити крізь густе сито, додати цукор, дріжджі, добре розмішати і поставити на 12 год у тепле місце. Після цього знову процідити, розлити в пляшки, у кожну

покласти по маленькому шматочку лимона, закупорити, витримати 2 год і поставити в холодне місце.

КВАС ІЗ ПОРІЧОК

2 л соку порічок, 5 л води, 2½ склянки цукру, 15–20 г дріжджів.

Воду скип'ятити разом з цукром, остудити, додати сирий порічковий сік і дріжджі, розтерті з одною ложкою цукру. Тримати декілька днів у теплі (25–20°С), потім розлити в пляшки, закупорити їх і зберігати в холодному місці.

КВАС ЗІ СВІЖИХ ЯБЛУК

1,5 кг свіжих кислих яблук, 5 л води, 2½ склянки цукру або 2½ склянки меду, шматочок кориці, лимонної або апельсинової цедри, ½ склянки горобинового соку, ізюм, 10–15 г дріжджів.

Яблука нарізати разом зі шкіркою на шматочки, зварити, воду злити, додати цукор або мед і дріжджі, розтерті з невеликою кількістю цукру, на смак додати приправи або горобиновий сік. Потримати суміш у теплому місці до появи піни (1–2 дня). Готовий напій перелити в пляшку або посуд, що закупорюється, і додати ізюм. Тримати в холодному місці.

Подавати до столу зі шматочками льоду.

КВАС ВИШНЯК

1 кг вишні, 400 г меду, 1–1½ л води.

У скляний посуд засипають вишню, добавляють мед, заливають теплою кип'яченою водою. Сулію, заповнену на ⅔ місткості, закривають ватяним тампоном. По закінченні бурхливого бродіння, приблизно через два тижні,

сусло зціджують і розливають у пляшки, які закупорюють і ставлять на 10–12 діб в прохолодне місце (12–14°С) для остаточного бродіння.

КАЛИННИК (ПОЛІССЯ)

1 кг калини, 4 л води, 500 г цукру.

Калину перебрати, промити, відкинути на друшляк, потім покласти в скляну банку. Цукор розчинити в окропі і залити калину. Поставити на тиждень у прохолодне місце для настоювання.

Готовий калинник процідити і подавати на стіл охолодженим.

НАПІЙ «КРИМСЬКИЙ»

50 г полуничного сиропу, 2 ст. ложки цукру, 100 г яблучного соку, 40 мускатного вина, 2 склянки води.

Зварити цукровий сироп. Процідити, влити полуничний сироп, яблучний сік і мускатне вино. Перемішати й остудити.

Подати охолодженим.

НАПІЙ ЯБЛУЧНИЙ

1,5 кг яблук, 2 л води, 2 лимони, 200 г цукру, 1 пляшка шампанського.

Яблука обчистити, дрібно нарізати, залити водою, додати лимонний сік, подрібнену лимонну цедру (½ лимона), цукор, накрити посуд кришкою і залишити на 12 год. Потім добре перемішати, віджати сік, перелити в скляну ємність і поставити на лід.

Перед подачею влити в ємність охолоджене шампанське. Пити з келихів через соломину.

ВАРЕНУХА I

40 г сушених яблук, 40 г вишень, 25 г груш, 25 г чорносливу, 1 л горілки, по 1 г імбиру, кориці, гвоздики, 250 г меду, перець духмяний, лавровий лист.

Фрукти промити, залити порізно горілкою і настояти 5–6 год. Потім злити всі в один посуд, додати мед, спеції, накрити кришкою, замазати тістом, покласти невеликий гніт, витримати в духовці 10–12 год при температурі 90–100°С і процідити.

Подати гарячою або холодною.

ВАРЕНУХА II

600 г сухих фруктів (яблук, морелей, груш, слив), 3 л води, 400 г цукру, 500 г меду, по 5 г лаврового листа, кориці, гвоздики, імбиру, кардамону, мускатного горіха.

Сушені фрукти перебрати, промити, залити теплою кип'яченою водою і настояти 6 год. Додати цукор і проварити до готовності. Процідити. В узвар додати мед, прянощі (лавровий лист, корицю, гвоздику, імбир, кардамон, мускатний горіх), ще разом прокип'ятити протягом 10–15 хв, настояти 4 год і процідити.

УЗВАРЕЦЬ

1 л червоного столового вина, 100 г рому або коньяку, ½ склянки цукру, 1 паличка кориці, 12 гвоздичок.

Компоненти прокип'ятити і процідити.
Подати гарячим.

ГАРЯЧЕ ВИНО З ІМБИРЕМ

4 л червоного вина, 1 паличка кориці, 600 г цукру, 2 лимони, 50 г імбиру.

Вино прокип'ятити з корицею, додати цукор, розтертий з лимонною цедрою, і залити цією масою імбир.

Подати гарячим.

СПОТИКАЧ

По 5 г кориці, гвоздики, шафрану, 10 г мускатного горіха, 20 г ванілі, 0,5 л горілки, 2 склянки цукру.

Горілку настояти два тижні на спеціях, щодня збовтуючи. Потім процідити і зварити з цукром. Профільтрувати через тканину або вату.

СПОТИКАЧ З ЯГІД

1 кг журавлини (малини, смородини), 3½ склянки води, 1 кг цукру, 750 г горілки, ваніль.

Ягоди перебрати, помити, розім'яти ложкою, покласти в мішечок і дати стекти соку. Зварити густий сироп, влити в нього сік, довести до кипіння, зняти з вогню, додати горілку, що настоювалася протягом двох днів на ванілі, і добре розмішати. Потім поставити на невеликий вогонь, весь час помішуючи, поки рідина не почне випаровуватися, але до кипіння не доводити. Готовий напій розлити в пляшки й закоркувати.

СПОТИКАЧ З ЛИМОНА

10 лимонів, по 10 г коріандру, гвоздики, 1½ л горілки, 1,2 кг цукру, 4 склянки води.

Лимони разом з цедрою дрібно нарізати, змішати з товченими прянощами, залити горілкою і настояти тиждень. Зварити сироп, влити в нього проціджену настоянку, розмішати, профільтрувати через вату і розлити в пляшки.

ЗАПІКАНКА

1 л горілки, імбир, по 10 г стручкового перцю, гвоздики, кориці, лимонної цедри, по 5 г горіха мускатного і кардамону.

Горілку влити в каструлю, додати спеції, лимонну цедру, накрити кришкою, замазати прісним тістом, щоб не проходило повітря, покласти гніт і поставити в духовку на 12 год. Потім остудити, розлити в пляшки й закоркувати.

ПАЛЕНКА

1 кг ягід (малини, вишні, черешні), 1 л горілки, 500–700 г цукру.

Ягоди насипати в емальований посуд, залити горілкою, щільно закрити товстим папером, проколоти в ньому у двох-трьох місцях отвори і поставити в духовку на 8–10 год. (Якщо за цей час ягоди не упріють, поставити ще). Потім обережно злити рідину через складену вчетверо марлю, додати цукор, розмішати і поставити на вогонь, щоб цукор розчинився. Готовий напій розлити в пляшки й закоркувати.

Пити можна через рік.

СЛИВ'ЯНКА

Сливи-угорки насипати доверху в сулію з широким горлом, залити горілкою, закупорити і поставити в темне місце на місяць–півтора. Потім горілку злити, а в сулію насипати цукор (скільки вміститься) або налити цукровий сироп (400 г цукру на 1½ л води), при цьому цукор витягне зі слив весь спирт. Через два тижні сироп злити, змішати з горілкою, профільтрувати, розлити в пляшки, закоркувати і тримати півроку.

ВИШНІВКА

Половину вишень очистити від кісточок, а другу залишити з кісточками; заповнити ними сулію на ¼ об'єму, залити горілкою і витримати три–чотири тижні при кімнатній температурі. Потім настій перелити в іншу сулію, додати цукор (300 г на 1 л рідини), закупорити і поставити в тепле місце, щоб цукор розтанув. Для одержання більш солодкої вишнівки потрібно взяти вдвічі більше цукру, зварити густий сироп і, поки він гарячий, потроху розвести ним вишнівку. Охолоджений напій профільтрувати, розлити у пляшки, закоркувати і зберігати півроку. Чим вишнівка давніша, тим вона смачніша.

ПОЛУНИЧНИК

2,5 кг полуниць, 4 л горілки, 8 л води, 800 г цукру.

Полуницю помити, видалити плодоніжки, всипати в сулію, залити горілкою і кип'яченою водою, поставити на сонце на два тижні, поки полуниці не спливуть. Ягоди щодня перемішувати. Через 14 днів настойку процідити, всипати цукор, добре розмішати, перелити в іншу сулію і поставити на сонце. Наступного дня сулію перенести на 10 днів у холодне місце. Потім процідити, розлити в товстостінні пляшки, закупорити і зберігати в льосі в піску.

Пити можна через два тижні.

МАЛИНІВКА

Сулію наповнити на ¾ об'єму спілою малиною, залити горілкою і витримати дві доби при кімнатній температурі. Потім горілку злити, малину висипати, сулію до половини засипати свіжою малиною, залити тією ж горілкою і знову витримати дві доби (не більше, інакше малина, виділяючи кислоту, погіршить смак напою). Після цього горілку злити, профільтрувати і поступово змішати з густим сиропом, для готування якого взяти стільки цукру,

скільки було злито горілки. Малинівку розлити в пляшки, закоркувати і поставити на чотири–п'ять місяців у темне місце.

ТЕРНІВКА

Сулію наповнити спілим терном упереміш із цукром, обв'язати марлею і поставити на шість тижнів на сонце. Коли терен перебродить, влити горілку (½ л на 10 кг) і настояти три–чотири місяці. Потім процідити, влити в каструлю, розвести горілкою, закип'ятити, остудити, розлити в пляшки, закоркувати і обсмолити. Берегти в сухому льосі, присипавши кожну пляшку сухим піском.

ПИВО ЗАПОРІЗЬКЕ

100 г хмелю, 3 склянки цукру, 9–10 л води, 2 склянки темної патоки, 50 г дріжджів, борошно.

Хміль добре розтерти з борошном і цукром, залити окропом і настояти 2–3 год. Потім процідити, злити в барило і додати патоку і дріжджі, розведені теплим настоєм. Пиво, що перебродило, розлити в пляшки, закупорити і зберігати в холодному місці.

СПОТИКАЧ З ГОРІХІВ

0,5 кг м'яких волоських горіхів, 4 склянки горілки, 2 склянки цукру, 20 вишневих кісточок, 2–3 гвоздики, 0,5 г кориці.

Кожний горіх розрізати на чотири частини, залити горілкою і настояти протягом місяця на сонці. Потім процідити, розчинити в цій рідині цукор, додати вишневі кісточки, гвоздику, корицю, добре розмішати, дати настоятися протягом тижня, щодня збовтуючи, щоб розчинився цукор, процідити і розлити в пляшки.

МЕД МЕЖИГІРСЬКИЙ

1,5 кг меду, 6 л води, 1 яйце (білок), 0,5 г імбиру, 2 гвоздики, 0,5 г кориці, 1 мускатний горіх, 1 ст. ложка пивних дріжджів.

Мед залити водою, додати білок, перемішати і варити на слабкому вогні годину. За цей час додати імбир, мускатний горіх, корицю, гвоздику. Коли мед увариться на чверть, стане прозорим і спливуть спеції, зняти з вогню, остудити, процідити в барило, додати свіжі пивні дріжджі, накрити товстою тканиною і поставити в тепле місце. Коли мед перебродить, барило забити, винести в холодне місце і витримати там 7 місяців. Після цього розлити в пляшки, закоркувати і зберігати в холодному місці.

САМОГОН

Найбільш якісний самогон — так званий хлібний. Раніше він був дуже популярний в Україні. Міцний, з м'яким смаком, легким похміллям. Потім, з достатком цукру і переходом на примітивні самогонні апарати, поступово почав забуватися.

Нині спостерігається повернення до виготовлення такого самогону.

ХЛІБНИЙ

Жито, пшеницю, ячмінь, просо, кукурудзу, горох проростити. Для цього розмочити в теплій воді, розстелити тонким (до двох сантиметрів) шаром. Стежити, щоб зерно не прокисало.

Проросле зерно висушити, змолоти на борошно. Скип'ятити воду і в ще киплячу, постійно помішуючи, додати це борошно. Розмішувати до стану рідкого киселю.

Укрити, дати вистоятися годин 10–12.

Розлити по мисках, тазиках. Остудити до кімнатної температури. Додати дріжджі. На 12 відер закваски — півкіло. Нехай бродить 5–6 діб. Переганяти на паровому апараті. З усіх видів самогону — кращий.

Якщо немає дріжджів, додати кілограм сухого гороху. Процес шумування збільшиться до 10 діб.

ХЛІБНИЙ З КАРТОПЛЕЮ

Зробити солод, як і в першому рецепті (проростити зерно, висушити, змолоти). Зварити картоплю. Стовкти з

тією водою, що залишилася при варінні. Викласти в балію. Засипати зверху солодовим борошном. Знову товкти до однорідної киселеподібної консистенції. Усе це повинно бути дуже гарячим. Знову зверху присипати рештою борошна, залишити на ніч.

Через 10–12 годин перемішати, перелити в бочку, додати півкіло дріжджів. Нехай бродить 5–6 днів.

На два відра солоду — чотири–п'ять відер картоплі.

ХЛІБНИЙ НА ХМЕЛЮ

Пшеницю або жито проростити в дерев'яному кориті, періодично помішуючи. Потім відварити картоплю, пом'яти її. Треба ще заварити хміль. Потім необхідно приготувати так званий затір — у брагу, що залишилася від минулого разу (1,5–2 літри), додати зварений хміль (3 л). Потім усе разом перемішується — пшениця чи жито, картопля і затір. Зерно можна змолоти або пропустити крізь м'ясорубку.

Поставити в тепле місце. Нехай стоїть доти, доки перестане бродити і шумувати.

На одне відро зерна — 2 відра вареної картоплі.

Вихід — 2 літри хлібного самогону.

ХЛІБНИЙ З ПЕЧЕНИМ ХЛІБОМ

Усе так само, як у попередньому рецепті. Замість картоплі — розмочений в окропі житній або пшеничний хліб.

На два відра солоду — 15–20 буханок хліба.

ЩЕ СПОСІБ ХЛІБНОГО

Проростити піввідра жита, пшениці або ячменю. Стовкти. Розмочити в 15 літрах води 10–12 буханок чорного хліба. Змішати. Додати 750 г дріжджів.

Якщо хліба мало (8 буханок), зварити чавун картоплі. Перем'яти, змішати з зерном і хлібом. Бродіння в теплому місці — тиждень.

...І ЩЕ

Пшеницю проростити, перемолоти на м'ясорубці, кофемолці (можна стовкти). Додати воду, дріжджі і поставити в тепле місце.

На 10 кілограмів пшениці 30 літрів води і 0,5 кг дріжджів.

Два останніх способи технологічно простіші, але кращий продукт виходить при використанні попередніх рецептів.

ЦУКРОВИЙ

6 кг цукру розчинити в 30 л теплої води і додати 200 г дріжджів. Поставити в тепле місце. Для запаху можна додати гілки смородини, вишні або ж сухий кріп. Через 6–7 діб закваска готова.

Вихід — 6 літрів.

Поширена думка, що з кілограма цукру виходить літр горілки. При використанні парового апарата-«заводку» 10 літрів гарного продукту виходить із 7 кілограмів. Тобто не треба робити брагу надто концентрованою на цукор. Він «перегоряє» та йде у відходи.

БУРЯКОВИЙ (I)

Натерти на тертушці цукровий буряк, відварити в печі, віддавити. На 30 літрів бурякового соку додати 200 г дріжджів. Поставити закваску в тепле місце. Через 5–6 діб вона буде готова. Цукру додавати не треба.

Вихід — 5 літрів.

БУРЯКОВИЙ (II)

Натерти і спекти цукровий буряк — 10–15-літровий чавун. Дати охолонути, але щоб буряк залишався теплим. Додати в нього 5–6 кілограмів цукру і 10 літрів води

температурою 24–25°С. Додати дріжджі, розчинені в невеликій кількості води. Дріжджів брати 500 г. Накрити суміш. Поставити в тепле місце, нехай грає 3–4 доби. Перемішати.

Готовність визначається часом, коли буряк опуститься на дно посуду, а зверху утвориться кірка. Потім залити брагу в бак і гнати горілку.

ІЗ ВАРЕННЯ

Узяти шість літрів зацукрованого варення, розчинити його у 30 літрах теплої води, додати 200 г дріжджів. Щоб мати більший вихід самогону, треба додати ще 3 кілограми цукру.

Закваску поставити в тепле місце на 3–5 діб.

Вихід — 6 літрів самогону, а з доданням цукру — 9.

ІЗ ПАТОКИ

Патока — відхід виробництва цукру з буряку На одне відро патоки додати 200–250 г дріжджів і розчинити все це в 25 л води. Поставити в тепле місце на тиждень.

Вихід — 6–7 літрів.

Бажано самогон переганяти два рази, тому що після першої перегонки самогон виходить з неприємним запахом.

ІЗ СОКУ ЯБЛУК

Покришити, перетерти яблука, сік видавити. На 35 л соку додати 3 кг цукру і 200 г дріжджів. Настоювати в теплому місці. Самогон готовий через тиждень.

Вихід — 6–7 літрів.

ІЗ СИРОПУ (БУДЬ-ЯКОГО)

6 літрів сиропу розчинити в 30 л води і додати 200 г дріжджів. Через тиждень — готово. Вихід — 7 літрів самогону.

ІЗ ДИКИХ ГРУШ

Зібрати дичку, зсипати плоди в дерев'яну баддю чи діжку — до половини ємності. Нехай там гниють. Потім пом'яти груші дерев'яним м'ялом і нехай суміш стоїть 2–3 тижні. Нічого не додавати!

Вихід — 3 літри.

ЗІ СЛИВ

Три відра слив пом'яти і нехай бродять два тижні. Води не додавати.

Вихід — 3 літри. Якщо додати цукор, вихід буде більшим.

ІЗ ГРУШ

У 5 літрів води додати 5 відер зіпсованих садових груш (варених), цукру 2 кілограми і 200 г дріжджів. Поставити в тепле місце на тиждень.

Вихід — 8 літрів самогону.

ІЗ КРОХМАЛЮ

На два відра води додати 10 кілограмів крохмалю і заварити, як кисіль. Потім додати 500 г дріжджів і 1 кг цукру.

Вистойка — 3–5 діб. Вихід — 11 літрів самогону.

ІЗ ЦУКЕРОК

5 кілограмів цукерок (з начинкою) розчинити у 2 відрах теплої води. Вистойка — 4–5 діб.

Вихід — 5 літрів самогону.

ІЗ ХАЛВИ

10 кілограмів халви розчинити в 15–20 літрах теплої води. Вистойка — 8 діб.

Вихід — 10 літрів самогону, але при цьому зберігається запах соняшникової олії. Щоб його знищити, можна додати в горілку гілочку м'яти.

ІЗ СУХОФРУКТІВ

2 кілограми сухих яблук чи груш заварити у відрі води, додати 3 кг цукру, 300 г дріжджів. Усе це щільно закрити, залишивши невеликий отвір. Тиждень нехай стоїть у теплому місці. У цю закваску перед виробництвом додати пучок сухого чебрецю.

Вихід — 3,5 л самогону.

ІЗ ВИНОГРАДУ

Сік видавити на вино, а на відро вижимків додати 100 г дріжджів, 5 кг цукру і розчинити в 30 л води.

Вистойка — один тиждень.

Вихід — 7 літрів горілки — дуже світлої.

КОМБІНОВАНИЙ

20 склянок пшениці, три літри води, кілограм цукру. Змішати. П'ять діб настоювати в теплі. Потім додати 5 кг цукру і 18 літрів води. Бродить 7–8 діб. Брага на смак повинна бути гіркою. Процідити.

Якщо в макуху, що залишилася, додати 5 кг цукру, 8 літрів теплої води, вистояти 8–10 діб, знову можна одержати 12–15 літрів самогону.

ІЗ ТОМАТНОЇ ПАСТИ, ЦУКРУ І ПИВА

На 30 л води — одна літрова банка томатної пасти, одна пляшка пива, 10 кг цукру. Розмішати, дати «відшумувати» у теплому місці, перегнати.

Вихід — 7–8 літрів.

БЕЗ ДРІЖДЖІВ І ЦУКРУ

У цьому рецепті дріжджі і цукор замінені запаркою і солодом.

Запарка: у 2 л води заварити одну пригорщу свіжого хмелю (сухого — дві), дати трошки настоятися, відвар процідити, у ще теплому розмішати пригорщу борошна. Після нетривалої вистойки (30–40 хвилин) запарка готова.

Солод: проростити зерна жита, висушити їх і змолоти.

В основний продукт — буряк, картоплю, яблука, груші і т. д. — додати запарку і солод, розбавити водою до напіврідкого стану, дати «відшумувати» у теплому місці, перегнати.

Витрата: на цю кількість запарки — 3 кг солоду і піввідра (5–6 л) основного продукту.

Вихід — 3 л.

«МЕДОВУХА»

4 банки (700-грамових) меду, 1 банка (3-літрова) сиропу, 27 літрів води, 300 г дріжджів. Настояти в теплому місці тиждень.

Вихід готового продукту — 7 літрів.

ГОТОВИЙ ЗА ДОБУ (I)

На один кілограм гороху треба 5 кг цукру, 500 г дріжджів і 15 літрів теплої води. Додати 1 літр парного молока.

Вистойка — одна доба.

Вихід — 5 літрів горілки.

ГОТОВИЙ ЗА ДОБУ (II)

5 кілограмів цукру, 25 літрів кип'яченої води, 500 г дріжджів, 25 невеликих сирих картоплин, 3 склянки молока, 4 буханки хліба. Усе змішати. Перебродженує за 24 години.

...І ЗА ДВІ ГОДИНИ

10 кілограмів цукру, пачку дріжджів, три літри молока, 3–4 відра води влити до пральної машини. Крутити 2 години. Дати відстоятися. Можна переганяти.

СПОСОБИ ОЧИЩЕННЯ

Найгірше в самогоні — сивушні масла. Що вони є, кожний може переконатися сам: досить запалити самогон у ложці (якщо не горить — це поганий продукт). Після згоряння спирту на дні залишається масляниста рідина. Це і є шкідливі сивушні масла.

Як них позбутися? Перше: дотримуватися технології виготовлення, не перегрівати, постійно змінювати воду-охолоджувач.

Уже готовий самогон очищають від сивушного масла за допомогою марганцівки. На трилітрову банку кидають 2–3 грами порошку марганцівки. Чекають, поки випаде осад. Самогон акуратно зливають.

Для цього використовують побутові фільтри для води типу «Джерельце». Якщо фільтру немає, можна процідити самогон просто через судину з деревним вугіллям.

Його непоганий замінювач можна одержати в домашніх умовах. Розпаліть березове багаття. Коли дрова перегорять, але жар ще дуже сильний, наповніть ним глиняний горщик, здмухніть золу. Горщик щільно закрийте кришкою. Чекайте, поки вугілля потухне. Вийміть його з горщика, остудіть, стовчіть (не дуже дрібно). Можна використовувати як фільтр. Можна кинути (з розрахунку 50 г на літр) у самогон. Нехай стоїть тижнів зо три. Судину щодня струшуйте. Профільтруйте.

Не полінуйтеся зробити це і переконаєтесь — поліпшується смак, зменшується кількість домішок.

...І ПОЛІПШЕННЯ

Отже, у вас уже є виготовлений, очищений продукт. Він уже готовий до вживання.

А ще є безліч способів поліпшення продукту, усунення специфічного запаху, поліпшення смакових якостей. От деякі з них.

«КОНЬЯК» (І)

На три літри міцного самогону додати по одній столовій ложці цукру і гарного чаю, три лаврових листки, 5 горошин чорного перцю, 3–5 гвоздичок, на кінчику ножа ваніліну, кілька лимонних чи апельсинових кірок.

Вистойка — 10 діб.

«КОНЬЯК» (ІІ)

На ту ж дозу — 3 лаврових листки, 6 горошин запашного перцю, 6 — гіркого, три столові ложки цукру, ¼ столової ложки ваніліну, одну — кориці, 2 — чаю, 6 гвоздичок. Усе це зав'язати в марлю, опустити в банку.

«КОНЬЯК» (ІІІ)

На ту ж дозу — 3 чайні ложки цукру, стільки ж розчинної кави, по 3 лаврових листки, 5 гвоздичок, 8 перчинок.

СТАРКА

У 0,5 л капають 5 крапель амоніаку (амонійна сіль — використовується в медицині і ветеринарії), добре струшують.

НА ПОЛИНУ

Сушать у тіні верхні листи і квіти польового полину, кидають у горілку, на чверть ємності. Уживати через тиждень–два.

КАНТАБАС

Беруть бруньки смородини, насипають половину сулії і наливають доверху горілкою. Сулію накривають чистою

полотниною, шість тижнів вистоюють на сонці. Проціджують, дають відстоятися, розливають по суліях. Чим більше зберігати кантабас, тим він смачніший.

СЛИВОВИЦЯ

Насипати переспілої, уже зморщеної угорки майже повну сулію. Залити горілкою. Залишити на шість тижнів. Горілку злити, запечатати.

Сливи, що залишилися, залити цукровим сиропом. Через три тижні злити, перемішати з горілкою. Процідити, розлити, закоркувати. Пити через півроку.

ВИШНІВКА

Готувати так само, як і в попередньому рецепті. Використовувати спілі й переспілі вишні.

Таку горілку можна одержати з будь-яких фруктів.

ЖІНКАМ

Хоч у нас і рівноправність, звичайно жінки віддають перевагу напоям більш слабким, солодким і м'яким, ніж класичний самогон. Для них кілька рецептів.

СУНИЧНА

Суницю (полуницю) перетирають з цукром, додають горілку.

СУНИЧНИЙ СПОТИКАЧ

Насипають півпляшки якісної суниці. Цукор варять, як на карамель, перетирають на пудру. Засипають їм зверху суницю. Заливають горілкою. Вистоюють 2 місяці на сонці, постійно збовтуючи. Зливають, проціджують. За бажанням можна ще розбавити горілкою.

МАЛИНІВКА

У сулію насипати на три чверті спілої малини. Залити горілкою і поставити на дві доби в тінь. Злити спирт, викинути малину, насипати півпляшки свіжої і знову залити тим же спиртом на дві доби. Злити, процідити. Розвести цукровий сироп, додати в малинівку на смак.

ЛІКЕРИ

МОЛОЧНИЙ (I)

500 г жирного молока або вершків скип'ятити, остудити, помішуючи.

Склянку цукру, 6–7 яєчних жовтків, ванілін на кінчику ножа збити на ґоґель-моґель. Помішуючи, влити в молоко 300 грамів горілки (якщо дуже міцна — розбавити водою до 45–50 градусів) і, повільно помішуючи, влити в отриману суміш. Дати відстоятися півгодини, зібрати піну.

МОЛОЧНИЙ (II)

Закип'ятити склянку молока, розчинити в ньому склянку цукру, остудити.

Збити 6 яєчних жовтків і додати в молоко. Потім повільно влити склянку горілки зі спиртом. Добре розмішати, виливши рідину в 3-літрову банку. Збити і додати ваніль. Настояти 10 діб.

ВИНОГРАДНИЙ

На літр горілки додати літр виноградного соку, кілограм цукру, столову ложку чаю, п'ять лаврових листків, п'ять зерен чорного перцю, половину чайної ложки ваніліну.

Настоювати 5–6 діб, регулярно помішуючи. Процідити. Відмінно відбиває самогонний запах.

КАВОВИЙ

Зварити 100 г дуже міцної (набагато міцнішої, ніж для питва) чорної кави. Вилити (без гущі) у 200 г цукру, розтопити все це на водяній бані. Залити літром горілки. Профільтрувати.

РОЖЕВИЙ

Наповнити сулію пелюстками троянд. Залити горілкою, настоювати на сонці три доби. Горілку злити, пелюстки замінити свіжими, залити тією ж самою горілкою. Повторити ще раз.

Потім розбавити отриману рожеву горілку цукровим сиропом на смак.

МАЛИНОВИЙ

Зі свіжої спілої малини видавити сік. Змішати з цукром у пропорції один до одного. Закип'ятити три рази, щораз знімаючи піну. Додати горілку на смак. Процідити, розлити в пляшки, закупорити.

ГОРІЛКА ОГІРКОВА

У грядку, де ростуть огірки, покласти пляшку чи банку так, щоб усередині цієї ємності ріс огірок. Для цього зав'язь треба обережно пропхнути в шийку пляшки чи банки. Коли огірок виросте, відщипнути його від стебла і залити магазинною горілкою. Коли настоїться, у горілки буде присмак свіжого огірка.

ГОРІЛКА МАЛОСОЛЬНА

Робиться все, як описано вище, тільки огірок заливається гарним міцним самогоном.

Горілка набуває смаку малосольного огірка.

КОЛЬОРОВА

Горілці можна додати красивий колір. Щоб вона придбала:

синій колір — настоювати на волошках,
зелений — на м'яті,
червоний — на чорниці,
фіолетовий — на насінні соняшника,
жовтий — на шафрані.

БІЛЬШ СКЛАДНІ РЕЦЕПТИ

Попередні рецепти поліпшення горілки добиралися за принципом простоти. У цьому розділі — рецепти того часу, коли життя не було таким квапливим. Наші предки розробили цілу науку. Зробити таку добру горілку не так просто. Однак, повірте, витрачені зусилля відплатяться сторицею.

І ще. Не обурюйтеся, побачивши в рецептурі дефіцитні компоненти. Фантазуйте, імпровізуйте. Може, вийде щось нове, з чим ви ввійдете в історію.

Будемо сподіватися, що згодом усе ж таки заживемо краще.

ВАРЕНУХА

Сухі груші, яблука, вишні, сливи, інжир і ріжки помити, залити в горщику горілкою, додати мед і перців-стручків на смак. Горщик накрити шматком хліба. Обмазати прісним тістом. Поставити на 12 годин у гарячу грубку. Пити гарячою.

МОСКОВСЬКА

40 г імбиру, 40 г калгану, 40 г шавлії, 40 г м'яти, 40 г анісу залити 1 літром спирту і настояти протягом 18 діб. Потім додати в настій 1,5 л холодної сирої води (якщо у вас на ділянці є ключова, то найкраще її) і усе разом перегнати через дистиляційний апарат. Якщо ви замість

спирту використовували горілку, то можна її не розбавляти водою чи розбавити зовсім трошки.

ЄРОФЕЇЧ

35 г м'яти, 35 г анісу, 35 г крупно стовчених померанцевих горішків залити літром очищеної на березовому вугіллі горілки і поставити на 12 діб у тепле місце. Після цього горілку можна вживати і не зливаючи гущавину, але можна гущавину використати ще раз, заливши половинною порцією горілки і поставивши в тепле місце на місяць.

ЗАПІКАНКА (І)

По 16 г імбиру, пряного перцю, гвоздики, мускату, кардамону, лимонної цедри — на відро горілки. Усе варити в запечатаному горщику 12 годин. Остудити.

Розлити по пляшках.

ЗАПІКАНКА (ІІ)

4 л горілки в товстостінній сулії настояти на лимонних кірках. Покласти туди 16 г бадьяну, по 20 г кардамону і мускатної квітки, 2 мускатних горіхи (все стовченим). Усю сулію товсто обмазати житнім тістом, поставити на ніч у протоплену піч. Так чотири ночі поспіль. Розлити по пляшках, додати цукор.

МИГДАЛЬНА

Наймолодші пагінці горобинового дерева обчистити від шкірочки і білі стеблинки як можна дрібніше нарізати шматочками. Ці шматочки залити найпростішим вином, бажано білим міцним, у співвідношенні об'ємів 1:4 (1 частина пагінців і 4 — вина) і перегнати через дистиляційний апарат. Якщо мигдальний запах здасться слабким, покладіть ще пагінців і знову перегоніть.

ПАЛЕНКА

Горщик наповнити ягодами (малиною, вишнею), залити горілкою, зав'язати товстим папером, проткнути його в трьох місцях, краї замазати тістом. Два дні ставити в затоплену піч. Злити, процідити. Додати цукор (на кіло ягід — півкілограму цукру), закип'ятити. Розлити по пляшках, закоркувати.

КМИННА

350–400 г кмину залити 1 л води і перегнати через дистиляційний апарат. Отримана кминна горілка може зберігатися при низькій температурі в холодильнику чи на льодовні в льосі кілька місяців. Коли знадобиться кминна горілка, трошки підсолодіть воду, влийте її в горілку на смак, і напій готовий.

МОКРУХА

Літр горілки настояти на кірках двох апельсинів і декількох гвоздиках. Нехай постоїть два тижні в тіні. Додати склянку вишневого соку. Профільтрувати. У запечатаних пляшках зберігати півроку.

ЗАПІКАНКА (ІІІ)

У найпростішу горілку покладіть від $\frac{1}{10}$ до $\frac{1}{5}$ об'єму сухих лимонних кірок, дайте постояти хоча б кілька годин і все разом перегоніть через дистиляційний апарат. Візьміть сулію з найбільш товстого скла. У горілку додайте мускатний горіх (попередньо дрібно потовчений). Заповнену сулію закоркуйте й обмажте крутим житнім тістом у три пальці завтовшки. Якщо ви готуєте напій на дачі й у вас є піч, то, як тільки вона почне вистигати, поставте в неї сулію на ніч. Ранком вийміть і залишіть у кімнаті. Так повторюйте 4 дні підряд. Якщо немає печі, то користайтеся духовою шафою, що вистигає, але стави-

ти в неї сулію треба тоді принаймні разів 8. Після приготування горілку профільтруйте і можете злегка підсолодити, але кладіть не більш 250 г цукру на 1 літр горілки.

ПІННА

Літр горілки настояти два тижні на пригорщі ягід ялівця, далі 5 днів — на кірках двох лимонів. Ложку товченого імбиру перемішати з цукром, розчинити в настояній горілці. 2 тижні настоювати на сонці. Процідити, розлити, зберігати в холоді. Пити через півроку.

ПІННИК З ГОРОБИНИ

Візьміть близько кілограма зрілої горобини, але щоб вона була зібрана до морозів, і розтовчіть дерев'яним товкачем у ступці. Перекладіть в сулію, залийте 10–12 л свіжого хлібного квасу і додайте 50–70 г дріжджів. Залишіть квас бродити в кімнаті при температурі приблизно 16 градусів. Коли шумування майже закінчиться (що ви визначите за припиненням активного виділення газу), усю масу разом з горобиною, перемішуючи, перелийте в колбу дистиляційної установки і переженіть кілька разів, домагаючись такого стану напою, щоб він не мав сторонніх неприємних запахів.

Всі описані горілки в добре закоркованих пляшках можуть зберігатися практично протягом необмеженого часу, не втрачаючи смаку й аромату, і навіть навпаки, набуваючи з роками особливої шляхетності.

АЙВОВКА

Переспілу айву стовкти чи протерти на тертушці. Дуже дрібно посікти пучок житньої соломи. З цієї суміші видавити сік. На вісім склянок цього соку — стільки ж горілки. Додати цукру звичайного і 50 г — ванільного. Злити в сулію, настоювати тиждень. Профільтрувати.

ДОМАШНІ ЗАГОТІВЛІ

ПЕРЕЦЬ, ФАРШИРОВАНИЙ ЧЕРВОНОЮ КАПУСТОЮ

Відібраний свіжий солодкий перець зеленого або жовтого кольору очищають від плодоніжок і насіння, бланшують у киплячій воді протягом 3–5 хвилин і дають стекти воді.

Свіжу червону капусту обчищають від верхнього листя, видаляють качан, дрібно шаткують, посипають сіллю і заливають оцтом. На 1 кг капусти треба 40 г солі і 70 г оцту. Заправлену сіллю і оцтом капусту витримують 24 години, потім сік віджимають і додають 2 г кмину.

Підготовленою капустою фарширують перець, укладають у чисті сухі банки відкритою частиною вверх, додають лавровий лист, 2–3 горошки чорного або запашного перцю і заливають гарячим маринадом. Для приготування маринаду на 1 л води додають 30 г солі, 70 г 9%-ного оцту і кип'ятять одну хвилину.

Наповнені фаршированим перцем банки накривають кришками, кладуть у широку каструлю з гарячою водою так, щоб вода закривала ¾ банки і стерилізують банки місткістю 1 л протягом 35–40 хвилин. Після стерилізації їх відразу закатують і кладуть у прохолодне приміщення для зберігання.

СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ В ОЛІЇ

Зберегти солодкий перець на зиму можна, консервуючи його в олії. Для цього спочатку готують розсіл. На 3 л

води додають оцет і сіль на смак, кілька горошин чорного перцю, 3 лаврових листи, трохи кропу, 30 г цукру і 200 г олії.

Приготовлений розсіл кип'ятять, кладуть у нього відібраний перець цілими стручками разом з насінням і варять, поки не з'являться бульбашки повітря, після чого перець вибирають, укладають у чисті сухі скляні банки, заливають гарячим розсолом, у якому він варився, герметично закупорюють і кладуть у прохолодне приміщення.

ПЕРЕЦЬ СОЛОДКИЙ СОЛОНИЙ

Для соління використовують м'ясистий товстостінний солодкий перець. Його миють і видаляють плодоніжку з насінням. Плоди укладають один в один у бочки, емальований, глиняний або скляний посуд, на дно якого укладено прянощі (петрушка, селера, кріп тощо).

Шари перцю пересипають сіллю, яку додають з розрахунку 200–300 г на 10 кг підготовленого перцю. При укладанні шари перцю перекладають прянощами, зверху також кладуть прянощі, потім підгнітний щит і гніт.

В міру просолювання перець виділяє сік, якщо соку не досить, додають 2–3%-ний розсіл (20–30 г солі на 1 л води). Такий перець придатний для приготування фаршированого перцю взимку. Перед використанням перець старанно промивають і вимочують кілька годин у холодній воді.

ПЕРЕЦЬ СОЛОДКИЙ МАРИНОВАНИЙ

Перець свіжий солодкий 10 г, зелень кропу 70 г, зелень петрушки 30 г, цукор 100 г, оцет 9%-ний 800 г, сіль 160 г, перець червоний стручковий, часник, лавровий лист — на смак.

Для маринування використовують великий м'ясистий солодкий перець. Перед маринуванням з перцю видаляють плодоніжки з насінниками і миють у проточній воді. Очищений перець бланшують у киплячій воді протягом

2–3 хв і охолоджують у холодній воді. На дно банки укладають листя хрону, кропу, петрушки, перець червоний стручковий, лавровий лист та часник.

Бланшований перець укладають у банки цілими або кожен плід розрізають на 3–4 поздовжні частини. Укладати перець слід щільно, щоб між цілими стручками або кусочками не було вільного місця. Нарізаний на куски перець можна не бланшувати. Після укладання в банки плоди заливають гарячою маринадною заливкою (70–80°С) і стерилізують.

Для приготування маринадної заливки на 1 л води потрібно: цукру 40 г, солі 40 г, оцту 200 г. Банки місткістю 1 л стерилізують при температурі 90°С протягом 25 хвилин.

Вихід — 10 банок консервів місткістю 1 л.

ПЕРЕЦЬ КОНСЕРВОВАНИЙ

Перець свіжий солодкий 2400 г, вода 1000 г, сіль 40 г, оцет 9%-ний 300 г.

Перець старанно промивають у проточній воді, очищають від плодоніжок і насіння, щільно укладають у банки, заливають гарячим маринадом (80–90°), накривають кришками, кладуть у широку каструлю з гарячою водою так, щоб вода на ¾ закривала банки, і стерилізують при температурі 100°.

Після стерилізації банки відразу закатують і кладуть у холодне приміщення.

Вихід — 3-літрова банка.

ЛЕЧО

Перець зелений бланшований 540 г, помідори 160 г, томатний сік з додаванням 2 г солі 300 г.

Готують із солодкого зеленого перцю та червоних помідорів. Відбирають перець товстостінних сортів із соко-

витою м'якоттю. Помідори мають бути стиглими, свіжими, міцними, без прозелені навколо плодоніжок, із м'ясистою щільною м'якоттю, яскраво-червоного кольору.

Плоди перцю очищають від плодоніжок і насіння, промивають і нарізають кусочками завдовжки 4 і завширшки 3 см, повторно промивають, щоб не залишилось насіння. Нарізаний перець бланшують у киплячій воді протягом 3–4 хвилин і охолоджують. Добре пробланшований перець має бути еластичним і не ламатися при згинанні.

Відібрані помідори промивають і розрізають на дві або чотири частини. На дно чистої сухої банки кладуть кілька листочків петрушки і половину обчищених і промитих помідорів. Потім кладуть нарізаний бланшований і охолоджений перець, зверху — решту помідорів. Наповнені банки заливають гарячим (80–85°) томатним соком з доданням 2 г солі. Банки накривають кришками, кладуть у широку каструлю з гарячою водою так, щоб вода на ¾ закривала банки, і стерилізують у киплячій воді: 1-літрові банки — 90 хвилин. Після стерилізації банки негайно закатують і кладуть у прохолодне приміщення. Використовують як овочеву закуску, а також як приправу до м'ясних і рибних страв або заправку для соусів і борщів.

Вихід — 1-літрова банка.

ОГІРКИ МАЛОСОЛЬНІ

Огірки 1052 г, кріп 14 г, часник 6 г, хрін (корінь) 8 г, лавровий лист 0,1 г, зелень селери 3 г, перець гіркий стручковий 1 г, вода 550 г, сіль 40 г.

Середні за розміром огірки добре промивають, кінчики зрізають і щільно укладають у скляну банку. На дно банки кладуть прянощі (кріп, селеру, хрін, часник, лавровий лист, гіркий стручковий перець). Зверху на огірки теж кладуть шар прянощів та скибку чорного хліба, на який накапують 4–5 краплин оцту.

Потім кип'ятять воду, додають сіль (на 1 л води 60 г солі — 2 столові ложки), охолоджують, заливають огірки, накривають блюдечком або зав'язують марлею і ставлять в тепле місце. Через добу сік помутніє, на 3–4-й день посвітлішає. Огірки перекладають в іншу банку, сік проціджують, заливають ним огірки і ставлять у холодне місце. Після охолодження огірки готові для споживання.

ОГІРКИ СОЛОНІ

10 кг огірків, кріп 300 г, хрін 50 г, стручковий червоний гіркий перець 3–5 шт., часник 10–20 зубків. Для приготування розсолу на 5 л води додають 300–400 г солі.

Для засолювання відбирають огірки невеликих розмірів (9–14 см), що мають тонку темно-зелену шкірку. М'якоть повинна бути щільною, насіннєва камера — невелика, з недорозвиненим насінням.

Огірки сортують за розмірами, потім миють і замочують у холодній воді протягом 2–3 годин, потім укладають щільно в бочку або іншу тару у вертикальному положенні. На дно кладуть прянощі, потім шар огірків, після чого знову кладуть прянощі і так до наповнення і зверху теж кладуть шар прянощів — кріп, корінь хрону, гіркий стручковий перець (свіжий або сушений), часник. Для поліпшення смаку солоних огірків рекомендується додавати листя чорної смородини або вишні, листя петрушки і селери.

Коли сіль розчиниться, одержаний розсіл фільтрують. Чим більші огірки, тим вищою повинна бути концентрація розсолу.

При засолюванні огірків у відкритій бочці зверху кладуть полотно, потім підгнітний щит і легкий гніт, після чого заливають розсолом. Через 14–18 днів процес бродіння закінчується і огірки готові до вживання. Для того щоб зберегти їх надовго, бочку з огірками рекомендується зберігати при температурі не нижче 0 і не вище 4°, періодично змивати плісень.

ОГІРКИ МАРИНОВАНІ

Огірки свіжі 6200 г, перець чорний горошком 5 г, перець запашний 5 г, гвоздика, 5 г, лавровий лист 4 г, перець червоний стручковий на смак, вода 3600 г, сіль 200 г, цукор 200 г, оцет 9%-ний 600 г.

Відбирають невеликі, тверді, зелені огірки, зрізують плодоніжки, добре промивають у проточній воді й заливають холодною водою на 5–6 годин, міняючи воду два рази.

На дно банок кладуть чорний гіркий і запашний перець, гвоздику, лавровий лист, червоний стручковий перець, зелень петрушки та кропу з розрахунку, щоб на банку місткістю 1 л припадало не більше 20 г прянощів.

У банки місткістю 1 л огірки укладають вертикально, поміж ними кладуть прянощі і заливають гарячою маринадною заливкою так, щоб заливка повністю покривала верхній шар огірків.

Заливку для маринування готують так: в емальовану каструлю наливають воду, додають сіль і цукор, кип'ятять 2 хвилини, потім вливають оцет і дають закипіти. Для приготування заливки на одну банку огірків місткістю 1 л потрібно: води 360 г, солі 20 г, цукру 20 г, оцту 9%-ного 60 г.

Наповнені банки накривають прокип'яченими кришками і стерилізують у каструлі при температурі 100°: банки 1-літрові — 7 хвилин, 3-літрові — 18–20 хвилин.

Після стерилізації банки вибирають, відразу закатують, ставлять кришкою донизу для перевірки закатки і охолоджують.

Вихід — 10 банок місткістю 1 л.

ПОМІДОРИ КОНСЕРВОВАНІ

Томати 6000 г, перець запашний 60 горошин, перець гіркий 60 горошин, лавровий лист 10 шт., цукор 300 г, сіль 200 г, оцет 9%-ний 660 г.

Для маринадної заливки на 10 банок місткістю 1 л потрібно: води 3200–3600 г, солі 200 г, цукру 300 г, оцту 9%-ного 600.

Відбирають недостиглі томати (рожеві, бурі) або томати червоного кольору круглої або сливоподібної форми, які мають щільну м'якоть і товсту шкірку.

Томати перед консервуванням сортують за розміром, формою і за ступенем стиглості, плоди очищають від плодоніжок і миють.

На дно кожної підготовленої банки місткістю 1 л кладуть 4–6 горошин запашного перцю і стільки ж гіркого, лавровий лист, щільно укладають томати.

Плоди у банках заливають маринадною заливкою, температура якої має бути не нижче 70–80°.

Залиті маринадом банки закривають кришками і стерилізують при температурі 100°: 1-літрові банки — 9 хвилин, 3-літрові — 12 хвилин.

Вихід — 10 банок місткістю 1 л.

КАПУСТА КВАШЕНА

Капусти свіжої 12–13 кг, солі 20–250 г, моркви 300 г, чорного перцю 2–3 г, лаврового листа 1 г. Крім того, можна покласти в нижні шари капусти 600–700 г свіжих невеликих яблук.

Для квашення використовують білокачанну капусту пізніх сортів.

Перед квашенням з капусти знімають верхнє зів'яле листя і вирізають зверху качан. Підготовлену капусту шаткують на шатківниці, одержуючи стружку завширшки 3–4 мм.

Квасять у дерев'яній діжці, найкраще дубовій, яку добре промивають і запарюють гарячою водою, перевіряючи, щоб не протікала.

На дно діжки кладуть сушений промитий кріп. Нашатковану капусту перемішують із сіллю, нарізаною або

натертою морквою, чорним перцем (горошком) та лавровим листом і укладають у бочку товстими шарами. Кожен шар утрамбовують товкачем так, щоб під кінець трамбування виділився сік.

Після цього капусту накривають зверху капустяним листям, потім полотном або марлею. Зверху тканини на капусту кладуть підгнітний щит (чисті дерев'яні планки або денця, припасовані на бочці), а на щит кладуть гніт (гранітний камінь або булижник).

Процес бродіння починається відразу після укладання. Найкращою температурою для бродіння є 15°. Через 14–20 днів капуста готова.

Зберігають квашену капусту в холодному приміщенні або погребі. Під час зберігання на поверхні підгнітного щита і тканини утворюється біла плісень. Щоб видалити її, знімають гніт, підгнітний щит і полотно, промивають їх водою и знову укладають.

Невелику кількість капусти можна квасити в емальованому посуді, глиняних горшках або в скляних банках.

КАПУСТА ЧЕРВОНОКАЧАННА МАРИНОВАНА

Капуста 7200 г, перець запашний 40 горошин, перець гіркий 20 горошин, гвоздика 40, лавровий лист 20 шт., сіль 80 г, цукор 160 г, оцет 9%-ний 800 г.

Для приготування маринаду потрібно: 1 л води, солі 20 г, цукру 40 г, оцту 9%-ного 200 г.

Головки капусти обчищають від покривного листя, вирізають качан і шаткують або нарізають на квадратні куски розміром 2–3 см. Нарізану капусту перемішують із сіллю (на 1 кг капусти 20 г солі) в емальованому тазу і залишають на 2 години. При цьому капуста часткового просолюється, потім сік з неї видаляється.

На дно банки кладуть 2–3 горошини запашного перцю, стільки ж гіркого і гвоздики, трохи лаврового листа.

При укладанні капусту добре утрамбовують, потім заливають гарячою маринадною заливкою.

Залиті маринадною заливкою банки накривають кришками і стерилізують при температурі 85°: банки 1-літрові — 30 хв, 3-літрові — 45 хв.

Вихід — 10 банок місткістю 1 л.

ЛОПАТКИ КОНСЕРВОВАНІ

Використовують свіжі, міцні, соковиті стручки зеленої квасолі (лопатки).

Відібрані лопатки добре промивають, обрізають плодоніжки, обчищають від лика, бланшують у киплячій воді протягом 5 хвилин і охолоджують у холодній воді.

Потім лопатки укладають у банки, заливають киплячим 2%-ним розсолом (на 1 л води 20 г солі), додають 9%-ний оцет (20 г на банку місткістю 1 л). Співвідношення закладки: 65–70 % лопаток, 30–35 % розсолу.

Залиті розсолом банки накривають кришками, кладуть у широку каструлю з підігрітою до 60° водою і стерилізують: банки 1-літрові — 30 хвилин, слідкуючи, щоб вода не сильно кипіла.

Після стерилізації банки негайно закатують, перевіряють якість закатування і ставлять у прохолодне сухе приміщення для зберігання.

ЦВІТНА КАПУСТА СОЛОНА

Використовують головки осінніх сортів. Щоб капуста не потемніла, треба приступати до її переробки негайно після збирання головок. Для соління відбирають щільні й гладкі головки, після чого розрізають на суцвіття. Потім промивають, щільно укладають у банки і заливають попередньо прокип'яченим, проціженим й охолодженим розсолом. На 1 кг цвітної капусти готують розсіл з 550 г води, 40 г солі, 40 г оцту. Бродіння триває 14–15 днів. Готове соління доливають розсолом, приготовленим у співвідношенні 1 л води, 30 г солі, 40 г оцту. Потім банки накривають кришками або подвійним пергаментом.

Солену цвітну капусту зберігають у прохолодному і сухому приміщенні.

БАКЛАЖАНИ СОЛОНІ

Баклажани 10 кг, часник 350 г, лавровий лист 5 г, солі 100 г, вода 2 л.

Для соління відбирають невеликі, стиглі, тверді темно-фіолетові баклажани, промивають, дають стекти воді і відрізають плодоніжки. Потім баклажан розрізають уздовж наскрізь, відступаючи від кінців на 2–3 см, і варять в солоній воді (2 столові ложки на 1 л води) протягом 20 хвилин до пом'якшення. Відварені баклажани вибирають, зливають з них воду і охолоджують на повітрі.

Обчищений часник нарізають скибочками, додають сіль, трохи води, розтирають ложкою на кухонній дошці й кладуть у баклажан крізь зроблений розріз.

На дно банки кладуть лавровий лист, селеру і укладають підготовлені баклажани. Заповнену банку заливають кип'яченим і охолодженим розсолом (70 г солі на 1 л води).

Банки накривають кришками, ставлять в приміщення з температурою 18–25° на 5 днів для бродіння, після чого кладуть в прохолодне приміщення з температурою не вище 8°.

Перед подачею на стіл баклажани нарізають на куски і заправляють олією.

ЩАВЕЛЬ СОЛОНИЙ

На 1 кг щавлю — 300 г солі.

Використовують для приготування зеленого борщу взимку.

Свіжий щавель перебирають, добре промивають у проточній воді, перекладають у друшляк, щоб стекла вода.

Потім його подрібнюють, старанно перемішують із сіллю, щільно укладають у чисті сухі банки, зверху присипають сіллю, накривають поліетиленовими кришками або пергаментом і кладуть у прохолодне сухе приміщення.

Готуючи страви з солоного щавлю, треба враховувати наявність солі в ньому.

ЗЕЛЕНЬ, КОНСЕРВОВАНА СУХИМ СПОСОБОМ

Для приготування 10 банок (0,5 л) потрібно зелені підготовленої 4000 г, солі 1000 г.

Зелень кропу, петрушки і селери, консервовану сухим способом (без стерилізації), використовують взимку для заправки перших і других страв.

Зелень перебирають, видаляють пожовкле листя й гілочки, миють, укладають у друшляк і дають стекти воді.

На дерев'яній дошці зелень дрібно січуть і в посуді рівномірно пересипають сіллю, старанно перемішуючи. Сіль додають з розрахунку 250 г на 1 кг зелені.

Підготовлену зелень щільно укладають у банки, накривають кришками, закатують (не стерилізують) і зберігають у прохолодному місці.

ЗЕЛЕНЬ СУШЕНА

Зелень перебирають, видаляють пожовкле листя, стеблини укладають на листи паперу або на тканину і ставлять у тепле, але не сонячне місце і висушують.

Висушену зелень дрібно січуть, складають у чисті сухі банки, прикривають кришками і кладуть для зберігання в сухе місце.

Для соління і консервування огірків та інших овочів невеликі стеблини кропу зв'язують у невеликі пучки і підвішують під навіс для сушіння. Потім пучки сухого кропу загортають у частий папір, перев'язують і підвішують у сухому приміщенні.

ЛЕКВАР (ПОВИДЛО) ЗАКАРПАТСЬКИЙ

Стиглу сливу сорту угорка перебирають, відривають плодоніжки, миють, розламують на половинки для вида-

лення кісточок. Потім сливи перекладають у мідний казан або інший мідний посуд, ставлять на слабкий вогонь і варять. Щоб запобігти пригоранню, масу весь час помішують дерев'яною лопаткою або ложкою.

Уварюють приблизно 12 годин, до утворення однорідної густої маси, щоб вона не відставала від дерев'яної лопатки.

Зварений гарячий леквар перекладають у керамічні горщики, каструлі або в скляні банки, накривають пергаментом і зберігають у прохолодному сухому приміщенні.

Готовий леквар — чудова начинка для пиріжків, рулетів, тістечок, гомбовців, вареників та інших страв з борошна.

ЯГОДИ В ЦУКРІ

Свіжими в цукрі зберігають ягоди чорної смородини, ожини, чорниці, брусниці, порічок, аґрусу тощо. В цих ягодах міститься значна кількість органічних кислот, завдяки чому ягоди добре зберігаються без тривалої теплової обробки, залиті цукровим сиропом чи змішані з цукром.

Ягоди перебирають, у смородини й аґрусу видаляють засохлу чашечку квітки, старанно промивають і відкидають на сито або чисту тканину, щоб просохли. Після того засипають в емальований посуд, розтирають дерев'яним товкачиком або пропускають крізь ошпарену кип'ятком м'ясорубку. На 1 кілограм ягід додають 2 кілограми цукру-піску і старанно перемішують. Одержану масу розкладають у чисті сухі банки, закривають поліетиленовими кришками або пергаментом.

Заготовлені таким чином ягоди зберігають у прохолодному приміщенні (погребі) або в холодильнику.

КАЛИНА В ЦУКРІ

Калина звичайна — дуже цінна цілюща рослина. За багатим вмістом в ній аскорбінової кислоти її можна на-

звати вітамінним нагромаджувачем. Плоди калини — добрий протикашльовий засіб при простудних хворобах, гіпертонії, недугах серця, печінки та жовтусі. Сік калини вживають і для знищення на обличчі вугрів, прищів та лишаїв.

Промиті ягоди перекладають у чисті сухі банки шарами, впереміш з цукром. На 1 кг ягід додають 2 кг цукру-піску. Наповнені банки накривають пергаментним папером або поліетиленовими кришками і кладуть у тепле місце. Коли сік, що виділяється з ягід, повністю розчинить цукор, банки відкладають у прохолодне місце.

ГОРОБИНА ЧОРНОПЛІДНА, ПРОТЕРТА З ЦУКРОМ

У плодах горобини чорноплідної містяться цукристі сполуки, вітаміни, аскорбінова й нікотинова кислоти, дубильні й пектинові речовини, багато біофлавоноїдів.

Плоди й натуральний сік чорноплідної горобини рекомендуються як засіб від гіпертонічної хвороби, атеросклерозу й анацидних гастритів.

Достиглі ягоди чорноплідної горобини відокремлюють від ґрона, перебирають, промивають, бланшують у киплячій воді 5 хвилин, проціджують і перетирають крізь сито. Одержану масу змішують із цукром у співвідношенні 1:1, старанно перемішують для рівномірного розподілу цукру, підігрівають до температури 70°С, розфасовують у гарячі простерилізовані банки, негайно закатують кришками і кладуть для зберігання у прохолодне місце.

КОМПОТ З ЧЕРЕШЕНЬ

Компот готують з білих, рожевих або червоних черешень.

Підготовлені плоди щільно укладають у банки і заливають гарячим цукровим сиропом 30–35%-ної концентрації (300–350 г цукру на 1 л води).

У 0,5-літрові банки укладають близько 350 г, в 1-літрові — 700–750 г черешень. Залиті сиропом банки накривають кришками і стерилізують: 0,5-літрові — 8–10 хв, 1-літрові — 10–12 хв, 3-літрові — 25–30 хв.

Для надання аромату й поліпшення смаку компотам з черешень у сироп можна додати лимонну кислоту — 1 г на 1 л сиропу.

Після стерилізації банки негайно закатують і зберігають у прохолодному приміщенні.

КОМПОТ З ВИШЕНЬ

Компот найкраще готувати з вишень темних сортів. Відібрані вишні щільно укладають у банки. Заливають гарячим сиропом 35–50%-ної концентрації, накривають кришками і стерилізують: 0,5-літрові — 5 хв, 1-літрові — 10 хв, 3-літрові — 25–30 хв.

Після стерилізації банки негайно закатують і зберігають у прохолодному приміщенні.

КОМПОТ З АБРИКОСІВ

Для консервування краще брати плоди з незначною прозеленню, однакові за розміром і кольором, без плям і не м'яті.

Плоди обережно розламують по борозенці на дві частини і видаляють кісточку. До укладання в банки половинки тримають у холодній воді. Потім їх укладають у банки: в 0,5-літрову — 350 г, 1-літрову — 700 г, 3-літрову — 2100 г. Банки заливають гарячим цукровим сиропом 25–40%-ної концентрації, накривають прошпареними кришками і стерилізують: 0,5-літрові — 12 хв, 1-літрові — 20 і 3-літрові — 30 хв.

Після стерилізації банки негайно закатують і зберігають у прохолодному місці.

КОМПОТ ЗІ СЛИВ

Для консервування відбирають свіжі, щільні, непошкоджені плоди.

Щоб сливи не розварились, їх у марлевому мішечку або друшляку занурюють у киплячу воду на 0,5 хв, після чого охолоджують.

Підготовлені сливи цілими укладають у банку і заливають гарячим цукровим сиропом 25%-ної концентрації (350 г цукру на 1 л води). В 1-літрові банки укладають 600 г, у 3-літрові — 1800 г плодів.

Залиті сиропом банки накривають прошпареними кришками і стерилізують: 1-літрові — 12 хвилин, 3-літрові — 20 хвилин. Потім негайно закатують і зберігають у прохолодному місці.

КОМПОТ З АЙВИ

Айву консервують тільки стиглу. Відсортовану і нарізану айву тримають у воді, щоб не потемніла, бланшують до напівготовності, потім охолоджують, щільно укладають в банки: 1-літрову — 660–750 г, 3-літрову — 2100 г.

Банки заливають гарячим сиропом 30–35%-ної концентрації, накривають кришками і стерилізують: 1-літрові — 20 і 3-літрові — 35 хвилин.

Після стерилізації банки негайно закатують і зберігають у прохолодному місці.

КОМПОТ З ПЕРСИКІВ

Персики краще консервувати половинками. Для компоту слід відбирати стиглі, тверді плоди, щоб їх можна було обчистити від шкірки, яка дуже груба і надає компотові гіркого смаку. Шкірку видаляють так: відсортовані й помиті плоди укладають у друшляк і занурюють у киплячу воду на кілька хвилин, потім — у холодну. Після такої обробки шкірка плодів легко знімається, особливо з половинок.

Обчищені половинки укладають у банки, обрізаною поверхнею вниз. Наповнені банки заливають гарячим сиропом, накривають кришками і стерилізують: 1-літрові — 20, 3-літрові — 40 хв. Після стерилізації банки негайно закатують і зберігають у прохолодному місці.

В 1-літрові банки укладають близько 700 г плодів, у 3-літрові — 2100 г.

КОМПОТ З ГРУШ

Для компоту з груш використовують плоди зі щільною м'якоттю. Груші можна консервувати половинками, четвертинками, з шкірочкою і без неї.

Відібрані плоди миють, а якщо консервують без шкірки, обчищають її, ріжуть на часточки, видаляють насіннєву коробочку і занурюють у холодну воду.

Для надання грушам м'якої консистенції рекомендується перед укладанням у банки проварювати їх у розчині лимонної кислоти (на 1 л води 1 г кислоти) протягом 10–15 хвилин, після чого негайно охолодити водою, укласти в банки і залити цукровим сиропом 25–30%-ної концентрації.

Банки накривають кришками, стерилізують: 1-літрові — 25, 3-літрові — 35 хвилин.

Після стерилізації банки негайно закатують і зберігають у прохолодному місці.

КОМПОТ З ЯБЛУК

Яблука, як і груші, можна консервувати половинками, четвертинками або часточками зі шкіркою і без неї. Кращі компоти можна приготувати з твердих сортів яблук.

Відібрані яблука миють, розрізають на частини, видаляють серцевину. Яблука з тонкою ароматною шкіркою не чистять.

Щоб нарізані яблука не потемніли, їх тримають в 1%-ному розчині солі не більше 30 хв. Перед укладанням у

банки їх бланшують у киплячій воді протягом 5–10 хвилин, потім щільно укладають у банки і заливають гарячим цукровим сиропом 25%-ної концентрації.

Потім банки накривають кришками і стерилізують: 1-літрові — 10 хв, 3-літрові — 25 хв. Після стерилізації банки закатують і зберігають у прохолодному місці.

В 1-літрову банку укладають близько 500–600 г і в 3-літрову — 1500–1800 г плодів.

КОМПОТ ІЗ ПОЛУНИЦЬ АБО МАЛИНИ

Відбирають полуниці середнього розміру, не зовсім стиглі, і добре промивають. Коли вода стече, ягоди витримують у 60–65%-ному розчині цукру протягом 3–4 годин. Цей розчин (сироп) використовують для заливання ягід. Потім ягоди кладуть у банки: в 0,5-літрові — по 330–340 г і заливають гарячим цукровим сиропом 60%-ної концентрації при температурі 50–60°.

Залиті сиропом банки накривають і стерилізують протягом 7–10 хвилин.

Після стерилізації банки негайно закатують і зберігають у прохолодному місці.

Так само готують і компот з малини. Лише малину, щоб видалити личинки малинового жучка, до промивання занурюють на 2 хв у однопроцентний розчин солі. Личинки спливають.

СЛИВИ МАРИНОВАНІ

Для заливки на 10 1-літрових банок потрібно води 2500 г, цукру 1000–1100 г, 9%-ного оцту 300–350 г.

Сливи сортують і, щоб під час стерилізації не розварились, їх попередньо бланшують у гарячій воді при температурі 85° 2–3 хв і потім швидко охолоджують

На дно 1-літрової банки кладуть 4–5 шт. гвоздики, потім щільно укладають підготовлені плоди і все заливають гарячим маринадом.

Потім банки накривають кришками і стерилізують при температурі 90°: 1-літрові — 17–20, 3-літрові — 30–35 хвилин.

Після стерилізації банки закатують і зберігають у прохолодному місці.

ГРУШІ МАРИНОВАНІ

Для приготування маринадної заливки на 10 однолітрових банок потрібно: води 2200 г, цукру 950 г, оцту 9%-ного 570 г.

Груші сортують, великі плоди розрізають на половинки. Тверді сорти бланшують у киплячій воді 1–2 хв, потім охолоджують, укладають щільно в банки і заливають гарячим маринадом. Попередньо в кожну банку кладуть 3–4 горошини запашного перцю та 3–4 гвоздики.

Воду після бланшування груш можна використати для приготування маринадної заливки.

Наповнені банки накривають кришками і стерилізують при температурі 90°: 1-літрові — 17–20, 3-літрові — 30–35 хвилин.

Після стерилізації банки закатують і зберігають у прохолодному місці.

ВАРЕННЯ З АБРИКОСІВ

Відбирають абрикоси неповної стиглості. Після промивання абрикоси розрізають ножем по борозенці на половинки і видаляють кісточки. Половинки укладають в емальований посуд в один ряд зрізаним боком уверх, на кожну половинку кладуть чайну ложку цукру, потім укладають другий ряд половинок і знову насипають цукор-пісок і так далі. Цукор беруть з розрахунку 1,3 кг на 1 кг абрикосів.

Пересипані цукром половинки витримують протягом 48 годин у прохолодному місці. За цей час абрикоси добре просочаться цукром.

Після цього каструлю з абрикосами кладуть на вогонь, обережно розмішують дерев'яною ложкою, щоб цукор повністю розчинився, і варять до готовності протягом 35–40 хвилин, періодично помішуючи.

Готове гаряче варення розливають у підігріті сухі банки, накривають сухими кришками, закатують, укладають в каструлю з підігрітою до 70° водою і пастеризують при температурі 90°: 0,5-літрові банки — 15 хвилин, 1-літрові — 20 хвилин.

ВАРЕННЯ З ПОЛУНИЦЬ, ОЖИНИ І МАЛИНИ

Для варення на 1 кг очищених ягід потрібно 800 г цукру.

Свіжі ягоди сортують, обчищають від чашолистиків і миють у прохолодній воді. Відсортовані ягоди посипають цукром і витримують протягом 4–5 годин.

Якщо в малині є жучки, ягоди перед засипанням цукром треба занурити на 2 хв в 1%-ний розчин солі (10 г на 1 л води), щоб личинки випливли.

Сік, що виділяється після вистоювання ягід з цукром, зливають у посуд, у якому варитиметься варення, і кип'ятять протягом 10 хвилин. Потім у гарячий сік кладуть ягоди і варять до готовності. Під час варіння треба знімати шумовиння. Коли варення готове, плоди не спливають на поверхню, а рівномірно розподіляються в сиропі.

Гаряче варення розфасовують у чисті ошпарені банки, накривають кришками, ставлять у посуд з водою і пастеризують при температурі 90°: 0,5-літрові банки — 10, 1-літрові — 15 хвилин. Після пастеризації банки негайно закатують і зберігають у прохолодному місці.

ВАРЕННЯ З ВИШЕНЬ АБО ЧЕРЕШЕНЬ

На 1 кг вишень без кісточок потрібно 1,4–1,5 кг цукру і 200 г води, черешень — 1,1–1,2 кг цукру і 200 г води.

Із цих плодів найчастіше готують варення без кісточок.

Очищені вишні або черешні заливають киплячим цукровим сиропом (на 1,5 кг цукру — 300 г води) і витримують протягом 3 годин, після чого варять до готовності.

Щоб варення було ароматним, до нього наприкінці варіння додають ванільний цукор (10 г на 1 кг ягід).

Готове варення розфасовують у сухі підігріті банки, накривають підготовленими сухими кришками, закатують і зберігають у прохолодному місці.

ВАРЕННЯ З АҐРУСУ

На 1 кг підготовлених ягід потрібно 1,7 кг цукру і 200 г води.

Використовують недостиглі ягоди. Після сортування ягоди заливають гарячим цукровим сиропом і витримують 4–5 год, після чого разом із соком, що виділився, переварюють і заливають ним ягоди на 4–5 год. Потім ягоди, залиті сиропом, відварюють протягом 15–20 хв до готовності, а для надання аромату додають 10 г ванільного порошку на 1 кг ягід.

САЛО КОПЧЕНЕ

Для копчення найбільш доцільно використовувати сало з прошарком м'яса. Свіже сало обчищають від нагару на обсмаленій шкірі, нарізають на куски завширшки 10–12 см і завдовжки 25–30 см і старанно натирають сіллю з усіх боків. Потім сало укладають у діжку, дно якої посипане шаром солі. Куски сала щільно укладають рядами шкірою донизу. Кожен ряд посипають сіллю так, щоб сало було повністю вкрите нею. Потім накривають пергаментним папером і залишають на 20 діб для просолювання.

Із соленого сала сіль зчищають, промивають у теплій воді, підвішують на 24 години для стікання води і підсушування. Після цього сало коптять у коптильні протягом 24–30 годин, щоб його поверхня дістала червоно-коричневого забарвлення і приємного копченого аромату.

Сало у коптильні підвішують на дерев'яні палиці так, щоб окремі куски не торкалися один одного. Для копчення використовують сухі дрова і тирсу листяних дерев — бука, граба, ясеня тощо. Щоб дрова не розгорялися і утворювали густий дим, їх покривають тирсою. Температура в коптильні має бути невисокою — близько 25–35°.

Після охолодження сало використовують для приготування різних страв і як холодну закуску зі свіжим солодким перцем, помідорами та іншими овочами.

ОКОРОК КОПЧЕНИЙ

Для копчення відбирають окорок із тонким салом і добре обсмаленою шкірою.

Поверхню обчищеного окорока натирають невеликою кількістю чистої селітри і цукру (на 1 кг м'яса 1 г селітри і 1 г цукру), потім великою кількістю солі. Над колінним суглобом роблять внутрішній надріз і отвір біля кісток наповнюють сіллю.

Окорок кладуть у діжку шкірою донизу і добре посипають сіллю. Найбільше солі кладуть на головку стегнової кістки. У такому стані окорок витримують 21 день. За цей час м'ясо виділяє частину соку, в якому розчиняється сіль, утворюючи розсіл. Цим розсолом кілька разів поливають окорок. Потім окорок виймають з розсолу, підсушують, струшують зайву сіль, кладуть у коптильню і коптять протягом 3 днів при температурі 25–30° до одержання червоно-коричневого забарвлення. Для копчення використовують сухі дрова і тирсу листяних порід дерев — бука, граба, ясеня тощо.

Копчений окорок підвішують у холодне приміщення, яке добре вентилюється.

Влітку окорок слід загорнути в тканину, щоб на нього не сідали мухи.

Перед вживанням окорок добре вимочують у холодній воді і варять.

КОВБАСА ДОМАШНЯ ЗАКАРПАТСЬКА

На 10 кг домашньої ковбаси: свинина обрізна 12 кг, яловичина молода 2,5 кг, сіль 240 г, перець червоний молотий 16 г, перець чорний молотий 15 г, часник 78 г, кишки свинячі 7–10 м.

Домашню ковбасу готують зі свинини впереміш з м'ясом молодої яловичини.

Передусім підготовляють свинячі кишки, які добре очищають, знімають жир із зовнішнього боку, промивають у воді кілька разів, вивертають і заливають 2-процентним розчином марганцевокислого калію, щоб зняти з кишок рожевий відтінок. Потім натирають сіллю, промивають, кладуть у холодну воду й тримають у ній одну добу.

Підготовлені шматки свинини та яловичини солять і залишають на 6–8 годин. Потім м'ясо пропускають крізь м'ясорубку з крупною решіткою, заправляють сіллю, розтертим часником, червоним і чорним перцем й усе добре вимішують.

Приготовленим фаршем наповнюють підготовлену кишкову оболонку спеціальним шприцом, проколюючи голкою кишку, щоб виходило зайве повітря і щоб ковбаса наповнювалась рівномірно. Свіжу ковбасу ставлять у холодне місце на 5–6 годин для того, щоб фарш добре просолився.

Потім ковбасу розвішують кільцями на дерев'яні або металеві палички і повільно обкурюють у спеціальній коптильні протягом 2–3 днів при температурі не вище 20–30°С. Найкращою сировиною для копчення є тирса з букового або дубового дерева.

Викопчену ковбасу вивішують у сухому холодному приміщенні.

Перед вживанням ковбасу відварюють або смажать чи кладуть у різні супи.

КОРИСНІ ПОРАДИ ГОСПОДАРЦІ

Зелень петрушки і кропу варто класти в борщ перед самою подачею його до столу. Це стосується і сметани.

У борщ на грибному бульйоні варені й нашатковані гриби треба класти одночасно з пасерованими овочами.

Борщ із капустою варіть на великому вогні, але, знявши піну і поклавши зелень, зменшіть вогонь; нехай борщ «мліє» під кришкою.

Щоб м'ясний бульйон був наваристим, м'ясо кладуть у каструлю, коли вода ще холодна.

Не слід у готовому борщі залишати лавровий лист.

Товчений часник добавляють у борщ тільки наприкінці варіння.

Помідори в борщ краще класти без шкірки.

Капуснякам не можна давати перекипати. Потрібно часто їх куштувати, вчасно виправляти допущені помилки, стежити за зміною смаку відвару і за його консистенцією.

Капусняк має ніжний смак і тонкі пахощі, тому не варто в нього додавати багато спецій.

Якщо капуста гірчить, її потрібно покласти на декілька хвилин у окріп.

Якщо квашена капуста занадто кисла, промийте її в холодній воді. Гаряча вода вимиває з капусти багато живильних речовин.

Солити горох і квасолю потрібно наприкінці варіння: у солоній воді вони розварюються дуже довго.

Зелений горошок при варінні зберігає природний колір, якщо в воду додати трохи цукру.

Гриби не можна довго вимочувати. Їх слід швидко промити холодною водою і відкинути на сито.

Юшка з домашньою локшиною на м'ясному або курячому бульйоні повинна бути прозорою, тому локшину варто потримати одну хвилину в киплячій воді, відкинути на друшляк, а потім уже варити в бульйоні до готовності.

Юшка з овочів збереже вітаміни, якщо овочі покласти в киплячу підсолену воду і варити на помірному вогні, не переварюючи. Юшку не варто варити за два дні, тому що вітамін С руйнується.

М'ясні бульйони для прозорих юшок варять із цибулею, морквою, петрушкою, рибні — із цибулею і зеленню петрушки.

Макаронні вироби і крупи з цілих зернят (рис, пшоно тощо) погано розварюються в молоці, тому їх спочатку проварюють у воді 5–10 хв.

При варінні молочних супів необхідно ретельно стежити за тим, щоб молоко не пригоріло. Для цього варто користуватися посудом із товстим дном і змочити його водою, перед тим як влити молоко.

Свинина легко всмоктує в себе різні запахи, тому її краще зберігати в закритому емальованому або в скляному посуді. У холодильнику свинина залишається свіжою від 3 до 5 днів.

Великі шматки свинини слід мити під струменем холодної води, а маленькі найкраще поскребти ножем, тому що при митті вони втрачають занадто багато соку. Вимите м'ясо потрібно насухо витерти, оскільки у мокрому вигляді воно погано засмажується.

Готуючи відбивні котлети, обов'язково видаляйте всі жилки, інакше вироби при смаженні втратять форму.

Тушки поросят перед варінням необхідно добре промити і загорнути в серветку, що захистить шкіру від утворення на ній темних плям від зіткнення з дном і стінками посуду.

Порційні шматки свинини смажать безпосередньо перед подаванням до столу. Навіть нетривале зберігання погіршує їх смак.

Щоб запечена свинина була смачною і соковитою, перед тим як поставити її в духовку, вістрям ножа зробіть декілька глибоких надрізів на поверхні.

Якщо шинка трохи засохла, завітрилась, покладіть її на півгодини у мисочку з холодним молоком.

До страв зі свинини підходять овочі й салати з гострим смаком, квашена капуста, буряк, солоні огірки.

М'ясо можна зберігати свіжим кілька днів і без холодильника — потрібно тільки загорнути його в полотняну серветку, змочену оцтом, і покласти в прохолодне місце.

Зберігати м'ясо краще ненарізаним, тому що невеликі шматки м'яса псуються швидше, ніж великі.

Для того щоб відварні шматки м'яса залишалися соковитими, їх слід зберігати у відварі, закривши посуд кришкою.

Смак пересоленого м'яса можна порівняно легко виправити, додавши прісний борошняний або масляний соус, який вмить відтягне сіль на себе.

Підсмажуючи м'ясо шматочками, не наливайте на сковороду багато жиру, тому що м'ясо всмоктує його і дуже важчає.

Шматки баранини перед смаженням добре нашпигувати часником.

М'ясо, засмажене порціонними шматками, добре сполучається зі свіжими і консервованими овочами, заправленими олією або молочним соусом, пюре з овочів, картоплею в усіх видах.

Щоб жорстке м'ясо стало ніжним, смачним і духмяним, його слід маринувати. Для маринаду можна використовувати оцет, вино, лимон, як ароматизуючі овочі — ріпчасту цибулю, моркву, петрушку, а з приправ — чорний перець, сіль. М'ясо, занурене в маринад, слід на декілька годин винести на холод.

Перед тим як залити м'ясо маринадом, його треба проколоти у декількох місцях кухарською голкою, щоб воно швидше просочилося.

Птицю розрубують із кістками або без кісток. При розрубці з кістками спочатку відокремлюють ніжки і крила; для того щоб полегшити розрубку, кістки вивертають із суглобів. Потім за

допомогою спеціальних ножиць або ножа рубають уздовж на дві частини і розрубують кожну половинку на порціонні шматки.

М'якоть зрізають із грудної клітки по можливості великим шматком, кістку-вилку, що з'єднує обидві половинки, перерубують так, щоб у кожного шматка філе залишилася частина крильця. У такий спосіб з одної птиці утворюється два філе.

При готуванні гусака або качки жиру буде менше, якщо надто жирні місця птиці декілька разів наколоти виделкою, а потім забрати зайвий жир із соусу, що утворився.

Чим менше тушка свійської птиці, тим краще повинна бути розігріта духова шафа, у якій вона смажиться.

Фаршируючи птицю, не варто класти занадто багато фаршу, тому що шкіра під час теплової обробки сильно стискується і може тріснути, а фарш вивалитися.

Якщо перед смаженням змастити тушку курки, курчати або качки сметаною, вони добре підрум'яняться, а якщо перед закінченням смаження полити їх холодною водою, то шкірочка стане приємно хрусткою.

Якщо при обсмажуванні в духовій шафі тушка птиці сильно підрум'янилася, а всередині ще сира, прикрийте її вологим пергаментним папером.

Якщо ви смажите свійську птицю або дичину в духовій шафі, кладіть їх на лист або сковороду спинкою донизу.

Смак котлет по-київськи значно поліпшиться, якщо їх фарширувати сумішшю вершкового масла з посіченою зеленню петрушки і сирими жовтками.

Щоб із фаршированих котлет під час смаження не випливало вершкове масло, їх потрібно обкачувати у сухарях двічі.

При маринуванні домашньої птиці оцет краще замінити білим сухим вином.

Щоб видалити з кролячих тушок надлишок крові і додати м'ясу м'якість, їх вимочують у холодній воді з оцтом.

М'ясо кролика стане соковитішим, якщо після маринування його нашпигувати сильно охолодженим свинячим салом, нарізаним брусочками.

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ МАСИ ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ

	Маса, г		
	у чайній ложці	у столовій ложці	у склянці 250 г
Борошно пшеничне	10	30	160
Вода	5	18	250
Вершки	6	14	250
Горіхи мелені	6–7	20	120
Ізюм	7	25	190
Кава мелена	7	20	-
Какао-порошок	9	25	-
Кислота лимонна	8	25	-
Кориця мелена	2	-	-
Крохмаль	10	30	200
Мак	15	35	230
Мигдаль	10	30	160
Маргарин розтоплений	4	15	230
Масло вершкове	5	15	210
Молоко	5	18	255
Молоко згущене	12	30	-
Олія	5	17	240
Сіль	10	30	250
Сметана	10	25	250
Сода	12	28	-
Сухарі мелені	5	10	150
Цукор	10	25	230
Цукрова пудра	8	23	180
Крупа гречана	-	25	210
Крупа манна	8	25	200
Рис	10	30	240
Крупа перлова	-	25	230
Крупа ячмінна	-	20	180
Пшоно	-	25	220
Квасоля	-	-	220
Горох	-	-	230
Желатин в порошку	5	15	-

ЛІТЕРАТУРА

1. Шалимов С. А., Шадура Н. П. Современная украинская кухня. 4-е изд., с изм.— К.: Техника, 1989.

2. Украинская кухня /Сост. С. И. Литвиненко, Г. Ю. Рогинская.— Д.: Сталкер, 2000.

3. Закарпатські народні страви /Упоряд. М. А. Мицько.— Ужгород: Карпати, 1990.

4. Самогон. Практическое пособие / Сост. ПХЖО «Надія».— Чернигов: Десна, 1992.

5. Домашние разносолы / Сост. Н. А. Сливинская.— Харьков: Прапор, 1993.

6. Домашнее консервирование /Сост. Н. А. Гусарова, И. С. Каган, З. П. Камнева, Л. И. Марчук и др.— К.: Госуд. изд-во технич. лит-ры УССР, 1963.

ЗМІСТ

Передмова 3
Салати. Рибні та м'ясні закуски 7
Перші страви
Борщі 31
Кулеші й кулешики 51
Капусняки 56
Страви з м'яса
Свинина 61
Яловичина і телятина 77
Баранина 95
Птиця 103
Субпродукти 114
Страви з риби 133
Страви з овочів 157
Вареники, галушки та інші страви з борошна 181
Страви з молока і сиру 199
Українські народні ласощі 207
Сучасна українська випічка
Вироби з дріжджового тіста 211
Вироби з бездріжджового тіста 217
Десертні страви
Киселі, пінники 223
Солодкі молочні страви 227
Напої 233
Самогон 243
Домашні заготівлі 259
Корисні поради господарці 281
Порівняльна таблиця маси деяких продуктів 285
Література 286

Популярне видання

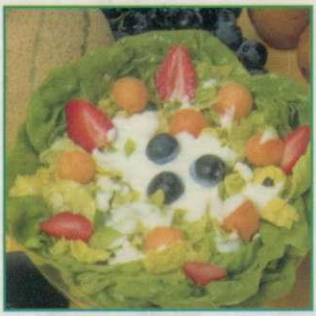
УКРАЇНСЬКА НАЦІОНАЛЬНА КУХНЯ

Редактор-укладач
Безусенко Людмила Мирославівна

Технічний редактор *О. В. Полтьєв*
Художній редактор *В. І. Гринько*

«Видавництво Сталкер»
83114, Україна, м. Донецьк, вул. Щорса, 108
Свідоцтво ДК 146 від 11.08.2000

Віддруковано з готових діапозитивів
у ВАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, м. Харків, вул. Енгельса, 11



Книжка містить рецепти страв української національної кухні з описом сучасних способів їх готування.

- **М'ясні та рибні закуски**
- **Перші страви**
- **Ласощі**
- **Борошняні вироби**
- **Самогон**
- **Домашні заготівлі**